Louis TAUXIER

# *Le Noir du Soudan*

## Pays Mossi et Gourounsi

*DOCUMENTS ET ANALYSES*

PARIS
EMILE LAROSE, LIBRAIRE-ÉDITEUR
11, Rue Victor-Cousin, 11,

1912

# LIVRE QUATRIÈME

# NOIRS GUERRIERS ET CONQUÉRANTS

## CHAPITRE PREMIER

### LES MOSSI. — LE TRAVAIL

Les Mossi sont établis entre le 12e et le 14e degrés de latitude nord et entre le 2e et le 5e degrés de longitude ouest. Au sud ils débordent un petit peu le 12e degré de latitude. Ainsi on les trouve à Saraboutenga, Rakaye, Béré, Tenkodogo, mais cela ne les met pas très au sud du 12e degré. En revanche, au nord, ils ne vont pas tout à fait jusqu'au 14e degré.

Les Mossi forment une masse considérable occupant au centre le cercle de Ouagadougou, au nord-ouest celui de Ouahigouya, au sud-est la résidence de Tenkodogo et encore à l'est de cette dernière le cercle de Fada-N'Gourma. Evidemment les Mossi ne forment pas la population totale de ces quatre circonscriptions. Dans le cercle de Ouahigouya ils ont au nord-ouest des Habé et des Houmbébés, au sud des Samoros. Dans le cercle de Ouagadougou qui peut être considéré comme leur centre ils ont les Kipirsi à l'est. Dans la résidence de Tenkodogo ils ont les Boussansé au sud et dans le cercle de Fada N'Gourma ils ont les Gourmantchés ou Gourmankés à l'est, mais ils forment la partie la plus considérable de la population totale de ces quatre endroits. Dans le cercle de Ouagadougou ils sont 750.000, dans la résidence de Tenkodogo 122.000, dans la résidence de Léo 1.000, ce qui fait 873.000 pour le cercle de Ouagadougou considéré dans son ensemble. En admettant qu'il y ait 200.000 Mossi dans les cercles de Ouahigouya et de Fada-N'Gourma (chiffre très approximatif), on arrive à un total de 1.073.000 Mossi ce qui fait d'eux la population de beaucoup la plus nombreuse de toute l'Afrique occidentale Française, si l'on songe par exemple que notre Dahomey tout entier ne contient que 655.000 habitants, notre Guinée française 1.400.000, que les Yolofs du Sénégal sont juste 400.000, etc.

Les Mossi forment actuellement une race parfaitement homogène dans ses coutumes et sa langue, mais cette homogénéité n'est qu'un résultat. La masse mossi actuelle résulte de la fusion d'une population conquérante (les Mossi proprement dits) avec une population conquise qui était probablement apparentée de fort près aux Habé, Kipirsi, Gourounsi, Boussansé, etc.

Le lieutenant Marc, qui a séjourné plusieurs années au Mossi et qui a publié en 1909 sur le pays un livre dont j'ai déjà parlé, dit à ce sujet :

« Les traditions locales rapportent que les Mossi viennent de très loin dans l'est. Il y a fort longtemps ils occupaient un pays situé au delà du Niger dont la capitale s'appelait Aliaman. Ce pays serait actuellement occupé par des Songhay. Puis les Mossi vinrent occuper le Dagomba, ils battirent les habitants de ce pays et le chef des Mossi s'installa à Gambaga. La fille du roi de Gambaga, Ouidiraogo (cheval mâle en Mossi), eut une aventure dans la brousse avec un chasseur d'éléphants de race Dagomba nommé Samba. Elle devint enceinte ; son père voulant la faire tuer elle se réfugia à Tenkodogo. Là, elle épousa le roi du pays, un Boussangçé nommé Zoungourouma qui fit la guerre à son beau-père et conquit tout le pays de Gambaga à Koupéla. Zoungourouma eut trois fils : Séré, Oubri et Kouda. Le premier devint naba de Boussouma, le second, naba Oubri, conquit le pays de Ouagadougou, y installa sa capitale et s'empara du Yatenga. C'est naba Oubri qui est considéré par les

Mossi comme le premier des Moronabas et le fondateur de la dynastie actuelle Il eut pour successeur son frère Couda, puis son fils Nigamenda. Les Mossi font remonter à Naba Oubri l'organisation actuelle du pays mossi et lui attribuent le partage du pays en fiefs gouvernés par ses frères et ses parents. Actuellement on considère comme descendants directs de Naba Oubri ou de ses frères les représentants des familles royales de Ouagadougou, de Boussouma, de Tenkodogo, de Fada N'gourma et de Gambaga.

» Les Mossi disent qu'au moment de leur arrivée le pays était occupé par des sauvages vivant nus et tatoués sur le ventre. Ces indigènes se nommaient Suida. Les Mossi prétendent que c'est devant eux que les Habé se sont enfuis dans les montagnes de Bandiagara et que les Habé, les Kipirsi et les Boussangçé sont les survivants de cette race autochtone des Suida.....

» Les traditions des primitifs repoussés par les envahisseurs concordent assez bien avec les traditions des Mossi.....

» Il nous paraît résulter de ces traditions que les Mossi, venant de fort loin dans l'est, sont venus occuper les pays qui sont actuellement le Mampoursi et le Dagomba avec Gambaga pour capitale, puis que, partant de Gambaga, ils se sont dirigés vers le nord-ouest et sont venus s'installer dans les vastes plaines du bassin de la Volta Blanche où ils sont encore. Au moment de leur arrivée, ce qui est actuellement le pays Mossi était peuplé par des tribus dont les Boussangçé, les Gourounsi et les Habé sont actuellement les témoins.

» Il est probable que les Mossi durent une partie de leur succès à leur cavalerie. Nous pensons que ce sont les Mossi qui ont introduit les races de chevaux que l'on trouve actuellement dans le bassin de la Volta. Actuellement encore tous les Mossi aiment les chevaux et sont fiers d'en posséder et aucun naba ne consentirait à se montrer en public autrement qu'à cheval. Au contraire les Gourounsi ne se soucient guère des chevaux.....

» Une partie seulement des autochtones se réfugièrent dans les montagnes ou derrière la Volta Rouge ; le reste fut conquis, se fondit dans la masse Mossi et accepta la langue et les mœurs

Mossi. Cette population autochtone n'a pas disparu sans laisser de traces. A notre avis c'est à elle qu'il faut attribuer l'organisation religieuse du pays Mossi » (pages 130 à 134).

De son côté M. Moulins, agent des affaires indigènes, qui a résidé de 1907 à 1909 au Mossi et qui a écrit la Monographie du cercle de Ouagadougou en 1909, dit :

« La tradition rapporte qu'il y a environ trente-cinq générations, le roi des Dagombas qui résidait à Gambakha avait une fille du nom de Poko qu'il laissait croître en âge et en beauté sans se préoccuper de la pourvoir d'un mari. La jeune fille en éprouva un si vif mécontentement qu'elle n'hésita pas à s'enfuir de la maison paternelle montée sur un cheval dont elle s'était emparé.

» Elle parvint dans la région du Yanga actuel (circonscription de Tenkodogo) alors occupée par une population très peu dense de Boussansé et s'éprit d'un chasseur d'éléphants nommé Riare dont elle eut un fils qui fut appelé Ouidiraogo (peut-être en souvenir du cheval ayant servi à Poko à s'enfuir de Gambakha, car ouidiraogo signifie cheval mâle).

» Quand Ouidiraogo eut atteint une quinzaine d'années Poko dépêcha un messager à Gambakha avec mission de dire au roi des Dagombas « Vous n'avez pas voulu me marier, mais Dieu m'a donné un fils auquel je vous demande de venir en aide ». Puis elle envoya Ouidiraogo se présenter à son grand-père qui le reçut fort bien et lui fit présent de quatre chevaux et cinquante bœufs.

» Le royaume des Dagombas était alors surpeuplé. Aussi quand Ouidiraogo s'en retourna dans la région de Tenkodogo un grand nombre de Dagombas s'attachèrent à sa fortune et le suivirent. Il fonda avec sa bande, sur un emplacement abandonné par les Boussansé à son approche, un village qu'il nomma Tankourou et qui est le Tenkodogo actuel.

» A partir de ce moment, sa puissance ne cessa de s'accroître par l'arrivée continuelle de Dagombas qui venaient en foule se grouper sous son autorité. D'autre part les populations voisines étaient très peu denses et très divisées. Aussi parvint-il à leur faire reconnaître sa domination.

» Entre temps Ouidiraogo s'était marié et avait eu de nombreux fils : lorsque ceux-ci furent grands, il les installa en qualité de chefs dans les régions voisines, notamment à Fada N'Gourma, imposant par la force des armes sa volonté à ceux qui ne voulaient pas se soumettre.

» Le territoire constituant la circonscription actuelle de Ouagadougou était alors occupé par des Nymsis et des Gourounsi qui vivaient les uns à côté des autres dans un état d'anarchie absolu. Les différents villages reconnaissaient plus ou moins l'autorité de leur chef, mais bien que parfois fédérés en sortes de cantons, n'obéissaient à aucun pouvoir central. Aussi les guerres et les pillages étaient-ils incessants d'un village à l'autre.

» Le chef d'une agglomération de Nymsis ou Nioniossés comprenant sept villages formant à peu près le canton actuel d'Oubrytenga, envoya une députation à Ouidiraogo pour lui offrir une de ses filles en mariage. Ouidiraogo accepta et donna cette fille à son fils Zoungourana qui en eut un enfant nommé Oubry.

» Quelques années plus tard une nouvelle députation de Nioniossés revint saluer Ouidiraogo et lui demanda de prendre le pays sous sa protection, en en donnant le commandement à un de ses fils. Ouidiraogo se rendit chez les Nioniossés pour prendre possession du pays, mais mourut au cours de cette reconnaissance au village de Saraboutenga. Son fils Zoungourana lui succéda et envoya Oubry, alors âgé d'une douzaine d'années, prendre le commandement des Nioniossés. Ce dernier s'installa avec sa suite dans un village qui prit le nom d'Oubrytenga.

» Pendant les premières années de son règne, Oubry, à raison de son jeune âge, se contenta de gouverner la région qui l'avait appelé comme chef, mais parvenu à l'âge d'homme, ils se préoccupa d'étendre les limites de son commandement.

» Une première colonne dirigée sur Gangado et Loumbila-Poko amena la soumission des régions de Boussouma et de Béloussa ; une seconde expédition conduite jusqu'à La fit reconnaître la souveraineté d'Oubry dans la région de Yako.

» A cette époque, Zoungourana mourut. Oubry était son héritier légitime. Il devint donc, sous le nom de Moro-Naba, chef des Mossi, le chef de toutes les branches de la famille régnante. Il laissa l'administration de la région de Tenkodogo à un de ses frères, mais garda sur celle-ci un droit de suzeraineté qui a subsisté jusqu'à l'occupation française.

» La dernière expédition d'Oubry fut celle qu'il dirigea sur Ouagadougou où il livra une bataille qui dura cinq jours et à l'issue de laquelle sa domination fut reconnue jusqu'au Kipirsi. Dès lors, l'empire Mossi était constitué.

» Oubry mourut peu après à Koudougou (Kipirsi) au cours d'une tournée qu'il effectuait dans ses nouvelles possessions.

» A sa mort, non seulement la conquête était terminée, mais encore l'organisation politique était ébauchée sur des bases solides. Pour faciliter l'administration de son vaste empire, Oubry l'avait en effet divisé en provinces qui se subdivisaient elles-mêmes en cantons comprenant chacun un certain nombre de villages. Une hiérarchie puissante existait entre les différents chefs et aboutissait au Moro-Naba qui centralisait ainsi un pouvoir considérable.

» Ce n'est pas à dire qu'il ne soit rien resté à faire aux successeurs d'Oubry ; le pays était conquis, mais il restait à le pénétrer et à l'assimiler. L'organisation politique était ébauchée, mais il restait à la fortifier et à la compléter.

» Jusqu'au règne du naba Kobra, quatorzième successeur d'Oubry, les Moro-Nabas, au lieu de résider de génération en génération à Ouagadougou, comme cela a toujours eu lieu depuis cette époque, s'installèrent au contraire successivement sur les différents points de leur empire. Il semble bien qu'ils aient obéi, en agissant ainsi, au souci d'affermir leur autorité dans les régions où celle-ci n'était pas encore suffisamment reconnue.

» D'autre part, chaque fois qu'un commandement territorial se trouvait vacant, les Moro-Nabas y nommaient systématiquement un membre de leur famille : le pays entier se trouva ainsi bientôt entre les mains d'individus unis entre eux par des liens de parenté et reconnaissant dans la personne du Moro-Naba, le chef de leur famille.

» Enfin grâce aux mariages entre Mossi, Nymsis et Gourounsi, l'élément envahisseur pénétra peu à peu la population antérieure et finit par l'absorber presque entièrement...

» Nous avons vu qu'au moment de l'invasion des Dagombas, le territoire formant la circonscription actuelle de Tenkodogo était peuplé de Boussansé et ceux formant la circonscription actuelle de Ouagadougou, de Gourounsi et de Nymsis ou Nioniossés.

» Le métissage des Dagombas avec les Boussansé, Nymsis et Gourounsi a produit la race Mossi qui de bonne heure a constitué l'élément le plus important de la population. En leur qualité de conquérants, en effet, les Dagombas épousèrent chacun un nombre considérable de femmes que l'interdiction des mariages entre parents les conduisait à chercher dans les familles Boussansé, Nioniossés et Gourounsi. C'est ainsi qu'ils en vinrent à absorber assez rapidement l'élément autochtone ou du moins l'élément qui était déjà installé dans le pays lors de leur arrivée.

» Au milieu des Mossi, quelques familles Nymsis se sont gardées de tout mélange, mais le contact perpétuel avec les Mossi les a conduites à adopter le langage et les mœurs de ceux-ci dont, au point de vue politique, ils ne se différencient pas. »

Des deux récits du lieutenant Marc et de M. Moulins, il faut retenir en gros :

1° Que les Mossi, venus du nord-est, conquirent le Dagomba à une époque qu'il est difficile de déterminer avec exactitude, mais qui ne doit pas être très antérieure à leur conquête du Mossi ;

2° Qu'ils partirent de là pour conquérir le Mossi actuel en commençant par Tenkodogo et en aboutissant à Ouahigouya, c'est-à-dire en marchant du sud-est au nord-ouest. Et pour les détails de cette conquête, le récit de M. Moulins doit être préféré à celui du lieutenant Marc, les détails en étant plus circonstanciés, plus vraisemblables et plus exacts (par exemple, le lieutenant Marc appelle Ouidiraogo la fille du roi Dagomba. Or Ouidiraogo signifie cheval mâle en mossi et par conséquent ne peut être un nom de fille, tandis que Poko est un nom féminin usuel au Mossi et du reste signifie simplement femme. De même, à prendre le récit du lieutenant Marc au pied de la lettre, Zoungourana serait un Boussansé, alors que c'est un Mossi, père du conquérant Oubry etc.) ;

3° Qu'ils rencontrèrent là une race autochtone proche parente des Kipirsi, Gourounsi, Habé, Boussansé actuels et qu'ils se fondirent avec elle. Nous savons, pour les avoir étudiés précédemment, ce que sont les Gourounsi, cultivateurs et communautaires. Les Kipirsi, Boussansé et Habé sont du même type social. C'est l'élément mossi envahisseur qui représenta, dans le mélange formé, l'élément supérieur et l'élément décommunautarisant.

Disons maintenant qu'il y a quelque chose à ajouter au récit de Moulins. Celui-ci semble considérer que les Mossi atteignirent toute leur expansion conquérante dès le règne d'Oubry et qu'ayant conquis le Mossi actuel ils ne s'occupèrent plus, dès Oubry même, qu'à administrer et à consolider leur conquête. Mais ce n'est pas ainsi que se passèrent les choses si l'on consulte le Tarikh-es-Soudan que le lieutenant Marc a mis si heureusement à contribution.

Le Tarikh nous apprend en effet que les Mossi prirent Tombouctou au xiv<sup>e</sup> siècle et le lieutenant Marc place, très logiquement, semble-t-il, cette prise de Tombouctou vers 1333 ou 1334 (voir pour la discussion pages 136 à 138 de l'ouvrage cité). Mais en 1336 ou 1337 les gens de Mali réoccupèrent Tombouctou. Donc, dès leur première poussée, les Mossi allèrent beaucoup plus vers le nord que Moulins ne l'indique. On peut placer le règne d'Oubry conquérant de Ouagadougou au xii<sup>e</sup> siècle de notre ère. Ses successeurs continuèrent le mouvement vers le nord-ouest. Ils occupèrent Ouahigouya, refoulèrent les Habé juste au delà de ce village et continuant dans la direction du fleuve attaquèrent une première fois Tombouctou en 1333 ou 1334. Ils enlevèrent la ville. Mansa Sliman chef de l'empire de Mali la leur reprit quelques années après.

C'est à ce moment-là qu'on peut placer sans doute l'expansion des Mossi vers le sud. Cette expansion est un fait, puisque nous avons déjà vu en parlant des Dagaris, qu'une grosse colonne mossi vint s'établir dans le pays Dagari et se fondit avec les autochtones pour donner les Dagaris actuels qui parlent une langue dérivée du Mossi et apparentée de très près à celui-ci. Or les Dagaris occupent l'extrême sud de la circonscription de Léo et le nord de la Gold-Coast anglaise c'est-à-dire qu'ils sont, comme nous le savons, sur les 10ᵉ et 11ᵉ parallèles.

Le lieutenant Marc admet du reste que les Mossi poussèrent jusqu'au 9ᵉ degré vers le sud. « Ils occupèrent dans l'est, dit-il page 138, tout le Gourma et, au sud-est de Dori, le Yaga. Au sud, dans la vallée de la Volta Blanche ils se sont avancés jusqu'au 9ᵉ parallèle et dans la vallée de la Volta Noire jusqu'au 10ᵉ vers Ouâ. Les limites sud sont à peu près les limites extrêmes jusqu'où l'on peut pousser avec des chevaux et il est probable que les Mossi qui, comme nous l'avons dit, sont essentiellement un peuple de cavaliers, n'ont pas dû tenter de se rapprocher davantage de la grande forêt ».

Le mouvement de conquête mossi vers l'est (Gourma, Yanga etc.) et vers le sud (pays Nounouma, Sissala, Dagari, Kassouna, Boura etc) le lieutenant Marc le place au xvᵉ siècle. Pour moi je le placerais plutôt dans la seconde moitié du xivᵉ siècle, car au moment où les Mossi prirent Tombouctou (1333 ou 1334) ils étaient certainement animés d'un puissant mouvement d'expansion conquérante. Or nous savons que Mansa Sliman, sultan de l'empire de Mali, leur reprit Tombouctou quelques années après. Cela n'alla pas évidemment sans un refoulement des Mossi vers le sud-est, vers Ouahigouya ou Ouagadougou, mais ce refoulement momentané n'abolit pas sans doute leur force d'expansion et il est logique et conforme aux données générales de l'histoire de supposer qu'elle ne fit que la rejeter d'un autre côté. C'est donc sans doute après la reprise de Tombouctou par les Mandé que les Mossi se tournèrent vers le sud et poussèrent leurs conquêtes jusqu'à Oua. Toute la seconde moitié du xivᵉ siècle et les premières années du xvᵉ furent probablement employées à cela.

Du reste cette expansion des Mossi vers le sud devait augmenter les forces de l'empire. Aussi voyons-nous sans surprise nos gens reprendre à un moment donné le chemin du nord. Le Tarikh-es-Soudan nous apprend en effet qu'en 1432 et 1480 ils dirigèrent des expéditions victorieuses contre Tombouctou et s'attaquèrent avec succès au Macina.

C'est à ce moment-là, vers le milieu du xv$^e$ siècle, qu'il faut, à mon avis, placer l'apogée de l'empire mossi. Il domine alors toute la boucle du Niger, de Oua et Gambakha au sud presque jusqu'à Tombouctou au nord et, en gros, du Niger Oriental au Niger Occidental.

Mais cette situation prépondérante va cesser bien vite. En 1483 en effet les Mossi envahissent les territoires que le fondateur du deuxième empire Songhay vient de conquérir sur l'empire de Mali. Celui-ci marche sur les Mossi, leur inflige une sanglante défaite et les poursuit jusque sur leur territoire.

En 1497, Askia El-Hadj-Mohammed déclare contre eux la guerre sainte. En 1549 et en 1561 Askia Daoud fait au Mossi des expéditions brillantes. Bref, le second empire Songhay prit le dessus sur les Mossi, fit cesser leurs attaques contre le nord et au contraire les poursuivit chez eux. C'est alors sans doute que les Mossi durent abandonner définitivement les territoires situés au delà de Ouahigouya, soit au nord-ouest, soit au nord. C'est probablement aussi à la même époque que le flux Mossi qui avait débordé sur le sud se retira pour rentrer dans ses limites actuelles, abandonna le Dagari, le Gourounsi etc, mais non sans laisser de traces.

En 1591 une colonne marocaine met fin au second empire Songhay et conquiert Tombouctou De ce fait les Mossi n'eurent plus rien à craindre du côté du nord car leur grand ennemi, l'empire Songhay, était détruit et d'autre part l'empire marocain de Tombouctou connut bien vite la décadence. Néanmoins les Mossi avaient été trop frappés au xvi$^e$ siècle pour se relever des coups que leur avaient porté les Songhay et ils étaient entrés définitivement dans la voie de la décadence, eux aussi. C'est à ce moment-là sans doute que les Mossi de Ouahigouya rompirent tout lien de dépendance vis-à-vis de Ouagadougou.

Le Gourma fit sans doute de même. Bref, au cours des xvii<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles, l'empire mossi se réduisit à ce qu'il était quand nous le conquîmes en 1896.

Il faut avouer cependant, comme le fait remarquer le lieutenant Marc, qu'il eut au xix<sup>e</sup> siècle une paisible vieillesse. Ainsi les Toucouleurs conquérants du pays Haoussa avec Othman dan Fodio ne touchèrent pas au Mossi, ni El-Hadj-Omar arrêté au Macina par les Foulahs. Par le sud, Samory après avoir conquis la Côte-d'Ivoire soudanaise n'alla pas plus loin que Boromo. Quant aux hommes du Djerma ou Zaberma, après avoir conquis le Gourounsi, ils subirent dans le Kipirsi une défaite qui les arrêta momentanément dans leur marche vers le nord. Peut-être auraient-ils entamé plus tard le Mossi mais les Français arrivaient à ce moment-là. Bref l'empire mossi resta intact pendant tout le xix<sup>e</sup> siècle, mais il n'en était pas plus fort pour cela et s'écroula d'un seul coup, en 1896, devant une petite colonne française.

Il faut ajouter à cet historique rapide la liste des Moro-Nabas qui se sont succédé depuis Oubry, liste que nous empruntons à la Monographie du cercle de Ouagadougou de Moulins.

1° Oubry, fils de Zoungourana, petit-fils de Ouidiraogo, arrière-petit-fils de Poko. Il résida à Oubrytenga.

2° Sorba, fils d'Oubry, qui résida à Lougousi.

3° Nassekiemdé, frère de Sorba.

4° Nassébiri, frère de Sorba. Il résida à La.

5° Ningnom, frère du précédent.

6° Koundoumié, fils du précédent. Il habita Tiou.

7° Kouda, fils du précédent. Il habita Saponé.

8° Dawoéma, fils du précédent. Il habita Loumbila.

9° Zettembousma, frère du précédent.

10° Nandieffo, fils du précédent. Il habita Ouagadougou.

Si l'on place le règne d'Oubry vers 1175 de notre ère, on a, jusqu'à Bokary Koutou trentième Moro-Naba qui régnait en 1896, une période de 721 ans, ce qui fait une moyenne, pour chaque Moro-Naba de 24 ans de règne. Si l'on applique ces chiffres aux dix premiers Moro-Nabas, Kida aurait régné de 1463 à 1487. C'est lui qui aurait envahi en 1483 le second empire Songhay et qui aurait été repoussé par Sonni-Ali.

11° Nattia, fils du précédent. Il habita Dazouli.
12° Namoëro, fils du précédent.
13° Kida, frère de Nattia. Il habita Ouagadougou.
14° Kimba, frère du précédent. Il habita au même endroit
15° Kobra, fils du précédent. Il habita Uougandé.
16° Sana, fils du précédent qui habita Ouagadougou où résidèrent tous ses successeurs jusqu'à aujourd'hui.
17° Guiliga, fils du précédent.
18° Oubia, frère du précédent.
19° Mottaba, fils du précédent.
20° Ouarga, frère du précédent.
21° Zombéré, fils du précédent.
22° Kom, fils du précédent.
23° Sagha, fils du précédent.
24° Koulougou, fils du précédent.
25° Savadoro, fils du précédent.
26° Karfo, fils de Savadoro.
27° Baoro, frère de Savadoro.
28° Koutou, fils du précédent.
29° Sanom, fils de Koutou.
30° Boukary Koutou, fils de Koutou.

Ce fut Bokary Koutou qui fut détrôné par le lieutenant Voulet (1896).

31° Kouka (Siguiri) avec qui le lieutenant Voulet signa un traité mettant le Mossi sous la suzeraineté de la France.

32° Kom, Moro-Naba actuel (1910).

Les Moro-Nabas subsistent donc toujours au Mossi, comme on le voit. La France leur fait même une pension qui a été d'abord de 25.000 francs par an et qui depuis a été réduite à 18.000 francs Mais ils n'ont plus aucun pouvoir et ne font plus rien.

Je trouve dans la Monographie du Cercle des renseignements intéressants sur les expéditions dirigées par les Moro-Nabas dans le Kipirsi qui fut toujours réfractaire à la conquête mossi : c'est d'abord le naba Koundoumié, sixième successeur d'Oubry qui dirigea une expédition sanglante vers Kayao et Tiou, puis le naba Dawoéma, huitième successeur d'Oubry qui guerroya au nord de Yako, le naba Ouarga, vingtième successeur d'Oubry qui s'installa à La et livra une série de batailles dans la région de Yako, le naba Koutou, vingt-huitième successeur d'Oubry qui lutta contre la région de Sourgou (Kipirsi). Enfin, ce sont dans les dernières années qui ont précédé notre occupation le naba Sanom et Bokary Koutou qui firent colonne contre le village de Lallé.

D'après les renseignements de Moulins, ce serait le naba Koundoumié, sixième successeur d'Oubry, qui aurait mis à la tête des provinces de Boussouma, Béloussa et Yako trois de ses fils dont il fit de véritables monarques unis seulement par un lien de vassalité au Moro-Naba dans les mêmes conditions où l'était déjà le chef de Tenkodogo.

Moulins ajoute : « D'une façon générale les chefs des provinces vassales semblent n'avoir guère songé à s'affranchir de la suzeraineté du Moro-Naba qui d'ailleurs ne pesait pas lourdement sur eux. Il faut arriver à l'époque contemporaine pour trouver trace sous le règne de Sanom d'une lutte entre le souverain et les chefs de Boussouma et de Béloussa.

» Par contre les grands vassaux eurent parfois recours à l'appui du Moro-Naba pour affermir leur autorité dans leurs provinces. Nous venons de parler des expéditions dirigées à Yako. La tradition a gardé en outre le souvenir d'une série de combats livrés par Dawoéma, huitième successeur d'Oubry contre les Boussansé de Garango qui voulurent se rendre indépendants de Tenkodogo-Naba ».

Après ce coup d'œil rapide sur l'histoire de l'empire mossi, il nous reste ou il nous resterait trois questions à examiner : 1° celle de l'origine lointaine des Mossi proprement dits, des Mossi conquérants qui vinrent du Dagomba à Tenkodogo, puis à Ouagadagou. Mais cette origine est actuellement inconnue. On pourrait l'élucider par l'étude de la langue mossi et par sa comparaison systématique avec les idiomes anciens ou actuels du nord de l'Afrique, de l'Afrique orientale et de l'Afrique occidentale. Mais je ne pense pas que ce travail soit sur le point d'être fait. On pourrait aussi étudier les Mossi au point de vue anthropologique, en ayant soin de faire deux séries distinctes, l'une concernant les chefs et les nobles, l'autre la masse du peuple mossi — et l'on comparerait les résultats obtenus avec ceux concernant les autres populations de l'Afrique du nord et de l'ouest, mais, comme le précédent, ce serait là un immense travail qui ne semble pas sur le point d'être entrepris.

A ce sujet je donnerai ici la numération de un à dix en Mossi et dans les langues proches parentes (Dagomba, Nankana) ou qui en dérivent (Dagari, Boura, Gourma).

| | Mossi | Dagomba | Nankana | Dagari | Boura | Gourma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Un . . | Yémeri | N'Dan | Yendé | Yen | Gni | Iendi |
| Deux . | Yibou | Niyi | Yi | Ayi | Niyé | Lié |
| Trois . | Tabo | Nta | Ntan | Ata | Ngata | Ita |
| Quatre | Nasé | Nahé | Anasé | Ana | Anasi | Ina |
| Cinq . | Nou | Anou | Anou | Anou | Nganou | Imou |
| Six . . | Ayobé | Ayobo | Ayobé | Ayobe | Vendenta | Ilouoba |
| Sept . | Yopoï | Ayopoué | Ayopoué | Ayopoué | Nantanasé | Illélé |
| Huit . | Ani | Ani | Ani | Ani | Nané<br>(ou Nani) | Ni |
| Neuf . | Aoué | Aoué | Aoué | Voué | Noo | Ia |
| Dix . . | Piga | Pia | Pia | Pié | Pi | Piga |

2° La seconde question est *a priori* moins difficile à résoudre : c'est celle de l'époque de l'établissement des Yarsé ou Ouangarbé dans le Mossi.

Sur cette question le lieutenant Marc et Moulins ne sont pas d'accord.

Le lieutenant Marc dit (ouvrage cité, page 142) en parlant du Mossi : « C est très probablement sa réputation de pays paisible qui lui attira vers le milieu du xviii$^e$ siècle les Mandé-Dioulas qui sont aujourd'hui les Yarsé. D'après les traditions indigènes résumées par Binger, après la mort de Sagoné en 1754, des Mandé-Dioulas établis dans le pays de Ségou qui avaient pris parti contre N'Golo vainqueur de Sagoné, s'enfuirent de crainte de représailles et vinrent s'installer au Mossi. N'Golo essaya de les poursuivre et vint à deux reprises attaquer le Mossi. Les deux expéditions échouèrent et au cours de la seconde en 1787 N'Golo mourût ».

D'après le lieutenant Marc, les Yarsé seraient donc des Mandé-Dyoulas du pays de Ségou qui se seraient établis au cours du XVIIIe siècle dans le Mossi. Toute autre est l'opinion de M. Moulins.

« Les Yarsé ou Ouangarbés, dit-il dans la Monographie du cercle de Ouagadougou, se sont introduits dans le pays sous le règne de Koundoumié, sixième Moro-Naba.

» A cette époque, dit la tradition, sept négociants Mandés nommés respectivement Bolle, Rambéré, Séré, Pallom, Morebanom, Parirabo et Mari Konda traversaient le Mossi avec des marchandises. Ils se présentèrent au Moro-Naba qui, frappé de leur intelligence, conçut le désir de s'attacher des individus aussi supérieurs. Il les combla de cadeaux, leur donna des femmes et les installa auprès de lui dans un quartier qui reçut le nom de Zoroné. C'est la postérité de ces hommes qui aurait donné naissance aux différents groupements Yarsé qui existent aujourd'hui un peu partout dans le cercle. »

D'après M. Moulins l'entrée des Yarsé dans le Mossi remonterait donc à la fin du XIIIe siècle ou au commencement du XIVe, puisqu'on peut fixer environ l'époque du naba Koundoumié à 1300. Je crois cette opinion plus juste que celle du lieutenant Marc, étant donné que les Yarsé ne connaissent plus le Mandé et ne parlent plus que le Mossi. Il serait étonnant que ces Mandé aient oublié leur langue maternelle en un siècle et demi, tandis qu'en cinq siècles cela peut se faire. Pourtant il ya un détail qui me gêne dans la version Moulins : c'est que les sept négociants mandé y portent des noms mossi : Bolle, Rambéré, Pallom, etc., au lieu d'y porter des noms mandé comme il serait assez naturel. Quoi qu'il en soit, il est plus probable que les Yarsé se sont établis au Mossi au XIIIe ou au XIVe siècle de notre ère qu'au XVIIIe siècle.

3° La même question de la date d'installation se pose au sujet des Foulbé. — Là encore le lieutenant Marc et M. Moulins sont en complet désaccord.

« C'est probablement à la suite des Mandé-Dioulas que les Peuls firent à leur tour leur apparition dans le pays Mossi » dit le lieutenant Marc, page 143. M. Moulins est d'un autre avis :

« Les Peuhls, dit-il, ont dû s'installer dans la région du Mossi à une date fort éloignée. Il semble même qu'ils s'y trouvaient déjà depuis longtemps au moment de l'invasion Dagomba ». Ceci nous reporterait au delà du xii$^e$ siècle de notre ère. En tout cas, il est probable que les Foulbé étaient établis dans le Mossi, par petits groupes, comme ils le sont encore maintenant, bien avant le xviii$^e$ siècle.

Nous en avons fini avec cette introduction à l'étude des coutumes mossi. Nous en retiendrons surtout que la masse mossi actuelle n'est pas d'origine pure, mais provient d'un mélange de Mossi conquérants avec un fond de populations primitives.

Abordons maintenant le travail et d'abord la culture. Nous nous étendrons plus longuement sur les détails des différents travaux que nous ne l'avons fait jusqu'ici pour les populations antérieurement étudiées et le lecteur pourra mieux voir dans le détail ce qu'est le travail du noir de ces régions.

C'est le mil qui est la grande culture du Mossi. Les Mossi l'appellent ki. Ils en cultivent plusieurs espèces dont nous allons nous occuper tour à tour.

D'abord le petit mil ordinaire, celui qu'ils font le plus. C'est le sanio bambara, le kasui mossi. Il lui faut de la bonne terre noire, peu de sable.

Disons d'une façon générale que les Mossi changent, quand ils le peuvent, de terrain tous les quatre ans, c'est-à-dire débroussaillent un nouveau terrain ou en reprennent un ancien qui se reposait. S'ils ont peu de place ils cultivent indéfiniment au même endroit, c'est-à-dire qu'ils cultivent pendant des vingt ans de suite sans changer de place.

Quand on débroussaille un nouveau terrain, on fait ce débroussaillement en mars et en avril. Le chef de soukala y procède avec tous ses gens. On emploie les dabas et les matchettes pour couper les arbres. Les femmes y vont aussi, mais seulement pour donner à boire aux hommes, car elles ne débroussaillent pas.

Les travailleurs vont le matin dans la brousse et y restent toute la journée. On se repose vers le milieu du jour, (de midi à deux ou trois heures), puis on recommence le travail jusqu'au coucher du soleil. Les femmes rentrent d'abord pour préparer le dîner, puis les hommes. Après le débroussaillement proprement dit, on réunit en tas tout ce qui a été arraché de terre et on y met le feu. On laisse les cendres sur le sol pour fumer celui-ci. Il faut noter qu'on n'enlève pas les racines des arbres. On ne coupe même ceux-ci qu'à un mètre au-dessus du sol et le champ est ainsi parsemé de souches. Quelquefois, au lieu de couper les arbres, on amasse un petit foyer de branches et de feuilles sèches à leur base et on y met le feu. L'arbre est ainsi brûlé à petit feu et on n'a plus besoin que d'un léger effort pour le couper ou le renverser.

On respecte, dans les endroits qu'on débroussaille, les arbres utiles, karités, nérés, etc. ; ils resteront donc dans le champ et appartiendront au défricheur, au propriétaire du champ.

On attend les pluies pour faire les semailles, mais on ne sème pas aux premières pluies qui tombent en avril. On attend mai pour semer, mai où les pluies sont abondantes et les tornades bien fournies.

Quand on sème dans un champ en cours de culture, on fait précéder les semailles d'un nettoyage de ce champ seulement. Tandis que les hommes seuls, comme nous l'avons vu, travaillent au défrichement d'un nouveau champ, les hommes et les femmes mossi travaillent au nettoyage d'un champ cultivé les années précédentes et aux semailles.

Pour celles-ci voici comment on procède : on tient le koutiaga (sorte de daba) de la main gauche et, de la main droite, une petite calebasse dans laquelle il y a du mil. L'homme ou la femme, accroupis, font un trou avec le koutiaga de la main gauche et versent, de la main droite, les grains de mil dans le trou. Puis, de la main gauche, on remet de la terre dessus.

Alors on laisse pousser. Puis, quand le mil est sorti de terre et a atteint une vingtaine de centimètres de hauteur, on va avec le ouaka (autre sorte de daba) enlever les mauvaises herbes qui poussent entre les tiges de mil. Dans certains endroits, tout le monde nettoie, hommes, femmes et enfants. Dans d'autres endroits, ce sont les hommes qui font cet ouvrage ordinairement, mais, quand ils sont trop peu, les femmes les aident. Tous les matins on enlève ainsi les mauvaises herbes.

On nettoie trois fois les champs chez les Mossi entre les semailles et la récolte. Nous savons que chez les Gourounsi on ne fait ce nettoyage que deux fois.

Quand les tiges de mil sont déjà grandes et que les oiseaux peuvent becqueter l'épi, on met les femmes et les enfants dans les champs pour chasser les oiseaux.

On récolte le petit mil vers la mi-novembre. Quand il est mûr, on coupe les tiges, qui ont deux ou trois mètres de haut. On les couche par terre et, avec le couteau, on tranche les épis que je ne saurais mieux comparer qu'à l'extrémité de ces roseaux d'eau qui ont une sorte de tige en velours brun longue de 30 centimètres environ, ronde et épaisse de deux doigts. Une fois les épis coupés, on les attache, on les met dans des paniers et on porte le tout dans des cases *ad hoc*. Ce sont de petites cases en paille établies sur pilotis, c'est-à-dire portées sur de gros morceaux de bois, et qui sont disposées en longue ligne courbe près du champ lui-même. Souvent il y a une vingtaine de ces cases placées ainsi les unes à côté des autres. Hommes et femmes participent à la récolte.

Quand on veut consommer le mil, on sort les épis de ces cases en paille et on les bat avec le bâton pour détacher les grains. Ce sont les hommes qui font ce battage.

Après le petit mil ordinaire, celui que les Mossi font généralement le plus c'est le gros mil rouge qu'ils appellent kaziéra ou kaziéga (on sait qu'en Mossi l'*r* et le *g* s'équivalent. On dira par exemple indifféremment nora ou noga, qui veut dire poulet) et que les Bambaras appellent niooulé. Le gros mil rouge est le mil à dolo par excellence.

C'est ce mil qu'on plante le premier de tous, dès les premières pluies. On prend le ouaka pour enlever l'herbe qui a poussé dans les champs, ensuite on la brûle, puis, aux premières tornades, on sème le gros mil rouge (avril). On le sème comme le petit mil, en tenant d'une main le koutiaga et de l'autre la petite calebasse qui contient les grains.

Quand il est sorti de terre, on attend quinze jours, puis on enlève la mauvaise herbe avec les ouakas. Quand il a poussé, on envoie les femmes et les enfants le protéger contre les oiseaux. Il est mûr vers le 1^er^ septembre.

Ce sont les hommes qui font la grosse besogne de la récolte. Ils coupent au pied la tige qui a généralement 3 mètres de haut et va même jusqu'à 4 mètres. Une fois celle-ci déterrée et jetée bas, on coupe l'épi au couteau, un gros épi en forme de panache, à fleurs rouges, et on le transporte dans la soukala. Ce sont les femmes qui assurent ce transport comme celui des autres mils. Le gros mil rouge n'est battu qu'à mesure qu'on en a besoin. Ce sont les hommes qui le battent au bâton.

Notons que, quand on défriche un terrain nouveau, on met d'abord du gros mil rouge pour savoir si on a de la bonne terre et c'est l'année suivante seulement, quand on s'est assuré de ce point, qu'on sème du petit mil.

On cultive aussi le mil rouge autour des soukalas comme le maïs.

Les Mossi ne se servent généralement du gros mil rouge que pour faire du dolo (dama en Mossi). Ils le donnent pourtant aussi aux chevaux, mais il y a des chevaux qui n'en veulent pas. Les Mossi ne le consomment eux-mêmes qu'à défaut d'autre mil et en cas de famine. Du reste le mil rouge resserre et, quand quelqu'un a des coliques, on lui fait du to au mil rouge pour les arrêter.

Les Mossi font aussi du gros mil blanc ordinaire, mil que, dans l'ensemble du Soudan, on fait le plus après le sanio. Les Mossi l'appellent baninga, les Bambaras kéningué ou guessékélé. On dit kéningué du côté de Ségou et guessékélé du côté de Nioro. Les Nounoumas l'appellent nienso ainsi que les Kassonfras. Les Kassonbouras l'appellent béninga, c'est-à-dire qu'ils ont pris le mot mossi en le déformant légèrement (Du reste nous avons vu que certains Kassounas-Bouras, ceux du moins de Pô et de Tiakané, sont plutôt des Kassounas-Mossi que des Kassounas-Bouras).

Ce mil est souvent désigné par les Européens sous le nom de mil nacré ou de mil à chevaux parce qu'il est tendre et se broie facilement.

Tous les Mossi n'en font pas. Ceux qui en font consomment eux-mêmes le gros mil blanc. Ils en donnent aussi à leurs chevaux. On le cultive exactement comme le petit mil, c'est-à-dire qu'il est semé et récolté à la même époque.

Les Mossi font encore du kipéléro ou kipélégo (de ki mil et péléro ou pélégo blanc). C'est le yaro ou yara des Gourounsi, probablement le n'guéné ou n'kendé Bambara et Malinké, sorte de mil intermédiaire entre le petit mil et le gros mil blanc. En effet, un de mes interlocuteurs me dit que le kipéléro se sème avec le petit mil ordinaire dont on ne le distingue pas et sert aux mêmes usages, tandis qu'un autre m'affirme que c'est une espèce de gros mil blanc.

Les Mossi font aussi un peu de gadiaba. C'est une espèce de gros mil qui est blanc où rouge. Les Bambaras l'appellent gadiabadié quand il est blanc, hamadiboubou quand il est rouge. Les Mossi désignent le gadiabadié sous le nom de noira. Ils ne le cultivent que dans la province de Boussouma. Quant à l'hamadiboubou il n'y en a pas dans le Mossi.

Quant au mil précoce les Mossi le connaissent et l'appellent nado, mais ils ne le cultivent pas. C'est le souna Bambara, le tiara des Nounoumas et des Kassounas. Nous avons vu que les Kassonbouras en faisaient beaucoup. Les Boussansé aussi le cultivent.

En revanche les Mossi font un peu de mil sucré (ou tiokandé). Ils l'appellent mobinoro. C'est le sampa Bambara, le gamba Kassonboura. Les Mossi, comme les Kassonbouras et les Bambaras, sèment ce mil en petite quantité dans les champs de maï autour de la soukala. Les Nounoumas, Kassonfras et Sissalas n'en font pas.

En dehors des mils cultivés, les Mossi connaissent aussi le bakat ou mil sauvage ou mil des oiseaux. Ils l'appellent nadanga. C'est le bouaboua des Bambaras, le mintoro des Kassounas. Chez les Mossi, quand il y a famine, les femmes vont le couper, le mettent sécher au soleil et l'écrasent car il contient une petite graine comestible. Dans le pays gourounga il y en a peu. On en trouve pourtant au bord des marigots et on pourrait l'utiliser aussi en cas de famine.

Après le mil, ce que les Mossi font le plus comme culture alimentaire, c'est le maïs, qu'ils appellent kamana. Le maïs se cultive autour de la soukala même et non dans la brousse. On le sème au commencement de la saison des pluies. On remue d'abord la terre avec le ouaka, puis on fait des trous avec le koutiaga ou la hachette. On met deux ou trois grains de maïs dans chaque trou et on rebouche. Cela fait, on laisse le maïs pousser et, quand la tige est sortie de terre, on arrache la mauvaise herbe avec le ouaka. Il faut deux mois et dix jours après cela pour que le maïs soit mûr. On le récolte, le premier de tous les grains, au mois d'août. On déterre ou on coupe la tige avec le daba ou bien on se contente de briser les tiges à la main.

Quand la tige est abattue, on coupe les têtes de maïs. On les fait sécher sur les toits au soleil où on les suspend en grappes, puis on les met dans la case aux grains d'où on les tire pour réduire les grains de maïs en farine.

Souvent, au lieu de faire sécher les têtes, les épis de maïs, on les mange verts, grillés sur les charbons.

Quand on conserve le maïs et qu'on le fait sécher, les femmes en écrasent les grains pour en faire de la farine. On met cette farine dans l'eau bouillante et on en fait des gâteaux mous qu'on mange immédiatement.

Remarquons que le maïs est une de ces cultures dont on fait la récolte prématurément. Les Mossi, et, comme nous le savons, tous les noirs de l'Afrique occidentale, ont deux récoltes : l'une au mois d'août et l'autre en novembre-décembre. C'est cette dernière qui est la plus importante de beaucoup, mais pour pouvoir l'attendre sans famine, les populations ont des cultures précoces, hâtives, qui commencent à donner dans la seconde quinzaine de juillet, en août principalement et jusqu'à la mi-septembre. De ces cultures la principale peut-être est celle du maïs semé en avril, récolté en août, mais il y en a d'autres, ainsi le mil précoce que nous avons vu plus haut. De même le gros mil rouge. Au contraire, les cultures les plus importantes (petit mil, gros mil blanc) on les fait en mai au plus tôt et on attend même souvent jusqu'en juillet pour les faire, et leur récolte est de novembre et décembre.

Les Mossi font aussi un peu de riz (moï en mossi). L'espèce qu'ils font est le riz d'eau. On le sème à côté des marigots et des mares. C'est la culture la plus difficile de toutes, disent les vieillards.

Actuellement les pauvres en font un peu. Anciennement ils n'en faisaient pas du tout et c'étaient les chefs seuls qui en faisaient. Aujourd'hui encore ce sont ceux-ci qui en font le plus.

Le riz est semé après le mil, en mai. On travaille la terre du champ avec un daba spécial, le souga, avec lequel on la retourne. Ensuite, avec le koutiaga, on fait de petits trous et on met dans chacun de 7 à 10 grains de riz, puis on rebouche avec un peu de terre. On attend alors que le riz pousse. Au bout de dix-sept jours il sort de terre. Pendant la saison des pluies l'eau du marigot ou de la mare recouvre le petit champ de riz. On arrache les mauvaises herbes dans l'eau même avec le ouaka. La récolte se fait dans la seconde quinzaine d'octobre avant le petit mil et le gros mil blanc. On coupe les tiges du riz avec des espèces de faucilles et on les étend par terre pour les faire sécher au soleil. Puis hommes et femmes les battent au bâton. D'autres emportent les tiges dans la soukala, les font sécher pendant trois jours dans la cour de celle-ci, puis les battent. On jette la paille. Quand on a peu de riz on le met dans un canari. Quand on en a beaucoup on le met dans des paniers et les paniers dans les petites cases en paille portées sur pilotis.

Les Mossi, qui ne font somme toute que très peu de riz, disent qu'ils aiment mieux le mil que le riz. Le mil, disent-ils, donne plus de force. Le riz se mange bouilli avec de la viande si l'on peut. On accompagne le tout d'une sauce d'arachides ou de gombo.

Les Mossi font assez d'arachides (nangouri en Mossi, n'tiga en Bambara, gherté en Peuhl et en Toucouleur).

On ne fait pas de buttes en terre pour la culture de l'arachide dans le Mossi. On les sème cinq ou six jours après le mil. On fait des trous avec le koutiaga, on met une arachide ou deux dedans et on rebouche le trou. Quand c'est poussé on arrache les mauvaises herbes avec le ouaka. Quand l'arachide est mûre (fin octobre), on prend le ouaka pour déterrer les coques d'arachides. On les met sécher au soleil pendant trois ou quatre jours, puis on les porte au village dans des corbeilles. On fait de nouveau sécher les arachides sur les argamasses des cases, puis on les met dans les petites cases en paille que nous savons, d'où on ne les sort que pour la consommation. On fait griller l'arachide. On en fait aussi des sauces pour manger avec le mil, mais pas très souvent.

Quant au fourrage fourni par la plante on ne le laisse pas perdre. On le récolte et on le donne aux chevaux pour qui c'est une excellente nourriture.

Avec les arachides, les Mossi font assez de pois souterrains. Tout le monde cependant n'en fait pas. Les pois souterrains se sèment après tous les autres grains ou tubercules.

On coupe l'herbe à l'endroit où on veut les cultiver, mais on la laisse sur place comme fumier. Ensuite on fait des trous dans la terre avec le koutiaga. On sème. Quand la plante commence à pousser, on arrache les mauvaises herbes à la main et non avec le ouaka parce qu'avec celui-ci on enlèverait tout. En trois mois les pois souterrains arrivent à maturité. On les récolte avec l'arachide, c'est-à-dire en octobre. On arrache les pois de terre avec le ouaka. On les nettoie, on les fait sécher, on les met dans des corbeilles et on les porte dans les petites cases en paille. Pour les consommer on les fait bouillir.

Les Mossi cultivent aussi les sésames qu'ils appellent sili. Ils en font de petits champs dans la brousse. On sème les sésames au milieu de l'hivernage, trois mois après que les premières pluies sont tombées. On gratte la terre avec le ouaka et on répand sur le sol les graines qu'on a dans une petite calebasse. En dix jours les sésames sortent de terre. Hommes, femmes, enfants arrachent les mauvaises herbes à la main. Quand la tige a atteint 1 m. 50 de haut on fait la récolte (elle se fait immédiatement après celle du petit mil). On coupe la tige à mi-hauteur avec un couteau, puis on fait sécher au soleil sur des nattes. Enfin on détache les sésames en frappant avec un morceau de bois.

Les Mossi les emploient généralement pour leurs sauces. Les femmes les écrasent sur la pierre, font bouillir, ajoutent du sel et du soumbara. Avec cette sauce on mange le mil, le maïs, etc. On consomme aussi quelquefois les sésames fraîches en les faisant griller sur le feu.

Les Mossi font aussi un peu de haricots (benna ou binga en Mossi, soso en Mandé, niébé en Peuhl). Ils n'en font pas de champs à part, mais les sèment dans les champs de mil en même temps que celui-ci. La tige rampe à terre. Le haricot est mûr avant le mil.

Ce sont les femmes et les enfants, munis de corbeilles, qui font la récolte (novembre). Ensuite on met les gousses à terre et les hommes les battent au bâton. On ramasse les haricots et on les met dans les cases en paille. Pour les consommer on fait simplement bouillir en ajoutant du sel.

Les Mossi font peu de patates (nanioua en Mossi et nanioura en Nounouma). Les Mossi qui habitent du côté de Ouagadougou n'en font pas. Ceux qui sont du côté de Kombisiguiri en font un peu. Quelques Mossi de Tenkodogo en font. On plante les patates, à côté des marigots, vers le 15 juillet, donc au milieu de la saison des pluies. On fait de petits monticules de terre au sommet desquels on pratique des trous. On y introduit des tranches de patates et on recouvre avec de la terre. Les semailles faites, le travail est fini. On ne s'occupe pas d'enlever les mauvaises herbes. On récolte au bout de trois mois — donc vers le 15 octobre. On déterre les patates avec les ouakas, on les porte dans les cases, on les mange bouillies dans l'eau.

Les Mossi font un peu d'ozonifies (pèsa en Mossi, kayya en Nounouma et en Kassouna, fabirama en Mandé) autour des soukalas ou dans la brousse. Ils font de petites buttes en terre avec le ouaka, puis on y pratique des trous avec le koutiaga et on met dans chaque trou un tubercule. On rebouche et on met du fumier, pailles et herbes, détritus de la soukala ou ramassés autour. On fait la récolte au mois de novembre. Alors on arrache les ozonifies avec le ouaka. On les met dans un canari jusqu'à ce qu'on les consomme. On les mange bouillis.

Tous les Mossi font des ozonifies. Ils les aiment, mais n'en font pas beaucoup. Il faut les planter dans des endroits humides. Les uns le font dans la brousse, les autres dans le village, mais tous auprès d'un endroit où il y a de l'eau.

Les Mossi font très peu d'ignames (nioua ou niouya en Mossi, pia en Nounouma, kou en mandé). Seuls les Mossi du sud en font et encore peu, par exemple à Kombisiguiri.

L'igname ici se sème en novembre au bord des marigots. On fait des tas de terre de 50 centimètres de haut et larges à proportion à l'aide du ouaka. Puis au sommet de ces petites pyramides on fait des trous avec un bâton. On coupe des tranches d'ignames, on les enfouit dans ces trous et on met de la terre par-dessus. On plante alors un tuteur. Le tronc de l'ignamier sort de terre et grimpe à côté du tuteur. Il faut sept mois pour que la racine, l'igname même soit arrivée à son point de grosseur et de maturité. Aû mois d'avril on arrache donc un certain nombre d'ignames de terre à l'aide des ouakas, mais on laisse la plupart d'entre elles, on remet de la terre et on ne fait la grande récolte, la récolte totale qu'au mois de novembre, c'est-à-dire un an après les semailles.

Pour manger l'igname on la coupe en morceaux qu'on fait bouillir dans l'eau.

Pour le manioc (boumboro en Nounouma) il était inconnu au Mossi avant les Français. Ceux-ci en ont importé quelques pieds, mais les indigènes ne le cultivent pas encore.

Pour le diabéré (koudoubadé en Mossi, diabéré en Mandé) les Mossi en font un peu. On le sème aux premières pluies dans les champs de maïs ou de gros mil rouge, c'est-à-dire autour des soukalas. On fait des trous avec le koutiaga et on y met de petits tubercules. On récolte un mois après le maïs, c'est-à-dire en septembre.

Dans le pays mossi ce sont surtout les Yarsé qui en font, par exemple ceux de Rakaye et de Saraboutenga.

Les Mossi proprement dits en font peu, de même que les Bambaras. Les Gourounsi et les Boussansé n'en font pas du tout.

On fait cuire le diabéré dans l'eau, on le pèle et on le mange tel quel.

D'après M. Guebhardt (Au Fouta-Djallon, 1910) le diabéré (nom Poullo) serait le taro (*Caladium antiquorum* ou *esculentum*).

M. André Rançon (Dans la Haute-Gambie, 1895) en donne une description détaillée :

« Les Bambaras et les Sarracolés le nomment diabéré, les Malinkés diabéro et les Peuhls oussoudié. C'est une superbe aroïdée du genre Arum. Elle croit, de préférence, dans les endroits humides et à l'abri des rayons du soleil. Elle aime une terre riche en humus. C'est pourquoi les lougans de diabérés sont toujours situés à l'ombre des grands arbres où la terre est plus fraîche, à l'abri du soleil, et plus riche en humus, du fait même du terreau que forment les feuilles en y pourrissant. C'est une plante vivace dont la tige souterraine est constituée par un tubercule. Feuilles longuement pétiolées et pouvant atteindre jusqu'à deux mètres de hauteur, fortement engaînantes à la base, peltées et dont le limbe atteint parfois des dimensions énormes. Elles présentent une échancrure assez profonde à leur partie inférieure, échancrure qui s'avance jusqu'à quelques centimètres de l'épanouissement du pétiole. Celui-ci s'épanouit en trois nervures principales plus volumineuses que les autres et facilement reconnaissables, car elles sont très apparentes. De ces trois nervures partent les nervures secondaires fortement accentuées aussi.

» Ces feuilles sont très épaisses. Les trois nervures principales ne font jamais défaut. Les nervures secondaires sont en nombre variable suivant l'âge du végétal et surtout les dimensions des feuilles. Les nervures secondaires émettent elles-mêmes un grand nombre de filaments fort apparents et qui sillonnent le parenchyme de la feuille en venant aboutir presque en droite ligne aux bords. La face supérieure a une couleur verte-foncée très prononcée. Elle est légèrement veloutée. Enfin le pétiole d'un brun verdâtre à la base est d'un vert tendre à son sommet.

» Les fleurs sont unisexuées, réunies sur un même spadice, les femelles à la base, les mâles au-dessus, non périanthées. Elles sont enveloppées dans une spathe peu ouverte, roulée en cornet et de couleur blanche légèrement jaunâtre. Le fruit est une baie globuleuse, uniloculaire, renfermant de deux à huit graines. Je dédie cette plante nouvelle à M. le professeur Heckel en la nommant *Arum Heckeli*.

» La racine est un tubercule de la grosseur du poing environ, d'un brun noirâtre et ayant un peu la forme d'un oignon légèrement allongé. Sur ce tubercule viennent, quand la plante arrive à maturité, douze ou quinze turions environ dont les plus volumineux atteignent tout au plus la grosseur d'un œuf. C'est la partie comestible et qui sert à la reproduction. Leur forme est celle du tubercule auquel ils adhèrent fortement. Leur couleur est aussi la même. La chair de ces turions est blanche, fortement aqueuse et compacte. Elle rappelle celle de la pomme de terre ou plutôt de la patate. Leur odeur est légèrement vireuse.

» Les semis de diabéré se font en juin et en juillet. Il suffit pour cela de placer les turions dans un trou creusé dans la terre à une profondeur d'environ 10 à 15 centimètres. La récolte se fait en décembre. Vers la fin d'octobre ou au commencement de novembre, les habitants du Sandougou (Haute-Gambie) ont l'habitude de couper les feuilles à une hauteur de 10 centimètres du sol environ pour faire grossir davantage les turions.

» Le diabéré est un légume qui n'est pas à dédaigner, même pour le palais délicat des Européens. Bouilli ou frit à la poêle, il contitue un aliment d'un goût agréable. Je me souviens en avoir mangé avec plaisir en ragoût avec du mouton. Les indigènes le préfèrent bouilli et dans certaines régions, le Diaka, le Sandougou, le Tenda par exemple, ils en font une grande consommation. Dans ces derniers pays surtout on en consomme beaucoup et les indigènes des pays voisins attribuent à l'abus qu'ils en font la maladie de peau et les nombreux goîtres dont sont atteints les habitants du Tenda » (pages 83 à 85).

Les Mossi font aussi font aussi du karyanga ou karnyanga. « Cette graminée, dit le Cahier des Rapports du cercle de Ouagadougou, croît à l'état spontané sur les berges des marigots, mais les indigènes la cultivent aussi en bordure de leurs champs de mil. La tige, velue et rugueuse, atteint une hauteur de 0 m. 80 à son complet développement. Vers son extrémité elle se répand en gerbe. Sa feuille, large de 3 centimètres environ, affecte la forme d'un fer de lance très allongé. Elle est coupée encore verte à 20 centimètres du sol, séchée au soleil et emmagasinée pour être consommée pendant la saison sèche. Le Karyanga est du fourrage pour le bétail et les chevaux. Cette plante est très répandue dans l'est et le sud-est du Mossi (Béloussa et Tenkodogo) ».

Le karyanga est, comme on le voit, une herbe qui pousse dans la brousse le long des marigots et que l'on coupe pour donner aux chevaux. Quelques possesseurs de chevaux la coupent, puis la replantent dans leur champ de maïs. L'année suivante la graine tombe à terre et l'herbe repousse encore. On la coupe, mais pas au pied, de façon à ce qu'elle s'entretienne elle-même.

Les Gourounsi l'appellent keulo. Ceux-ci se contentent de la couper dans la brousse et ne la replantent pas dans le maïs : il y en a assez dans la brousse libre du pays Gourounsi, brousse libre plus étendue qu'au Mossi, pour qu'on n'ait pas besoin de la replanter.

Les Mossi font du gombo (mana en Mossi, pora en Nounouma et Kassouna, gouan en Mandé). Tous les Mossi en font pour leurs sauces.

Ils le sèment à la saison humide en même temps que le mil. Ils en font de petits champs à part. Ils retournent un peu la terre avec le ouaka, font des trous avec le koutiaga, y mettent des graines de gombo et rebouchent. On laisse pousser, on arrache les mauvaises herbes avec le ouaka et puis on attend deux mois. A ce moment-là, l'immense tige du gombo, plus haute et plus forte encore que celle du maïs, est poussée et porte ses gousses verdâtres légèrement allongées et côtelées. Alors on prend les gousses les plus mûres et on les coupe pour faire de la sauce. La récolte se fait donc peu à peu, depuis le 15 septembre jusqu'à la fin de décembre.

Pour préparer le gombo, on coupe la gousse en morceaux et on la fait sécher. Quand on a besoin de gombo on pile ces morceaux et on les réduit en une sorte de poudre qu'on fait bouillir dans l'eau. On peut employer aussi la gousse de gombo fraîche. On la coupe en morceaux et on la fait bouillir de même. On ajoute du sel et du soumbara. Cela donne une sorte de pâte verdâtre et gluante qu'aiment fort les indigènes.

Nous avons dit plus haut que les Mossi faisaient de petits champs de gombo à part, au bord des marigots. Cela leur arrive, mais souvent aussi ils sèment simplement quelques tiges de gombo dans leur maïs, comme les autres noirs.

Sur les marchés du Mossi on vend le gombo sec en morceaux.

Ajoutons qu'on se sert aussi des feuilles du gombo, quand elles sont tendres, pour les sauces.

Les Mossi font aussi de l'oseille.

Il y en a deux espèces : l'oseille dakissé et l'oseille dangono. Ce sont là les noms Bambaras. En Mossi, dakissé se dit bi et dangono se dit ouéréda.

Les Mossi plantent le bi autour du mil, en même temps que celui-ci, au commencement de l'hivernage. On fait des trous avec le koutiaga pour mettre la graine, on la met à la main et on remet de la terre dessus. Ensuite on laisse pousser. En trois mois l'oseille est mûre. On enlève alors les feuilles qui servent pour les sauces, puis on coupe la tige à mi-hauteur pour avoir les graines dont on se sert aussi pour celles-ci.

Les Mossi, comme les Bambaras, mettent aussi les deux espèces d'oseille dans les lougans d'arachides et de pois souterrains et ils les sèment, en même temps que ceux-ci, aux premières pluies. On récolte l'oseille huit jours après les arachides ou les pois souterrains.

Les Mossi font cuire les graines de dakissé dans un canari plein d'eau, puis ils le retirent du feu et en mettent dessus un autre qui bouche complètement le premier. On laisse ainsi pendant quatre ou cinq jours, puis on retire les graines de dakissé et on les pile dans un petit mortier pour en faire de la farine.

Ensuite on prend de la cendre de bois brûlé et on met cette cendre avec de l'eau dans une calebasse percée formant filtre.

La cendre filtre ainsi dans un canari placé au-dessous. Alors on mélange avec la farine de dakissé et on met le tout dans un canari bouché pendant cinq ou six jours. Cela fait, on fait cuire définitivement le mélange en le mettant dans une calebasse percée de petits trous placée au-dessus d'un canari plein d'eau qu'on fait chauffer. La vapeur d'eau pénètre par les petits trous dans la calebasse supérieure et fait cuire ainsi le dakissé à l'étuvée pendant une heure. Alors on fait sécher la pâte ainsi obtenue au soleil, pendant toute une journée, puis on la met dans un canari où on la prend au fur et à mesure des besoins.

Les Mossi, comme les Bambaras, prennent encore les graines de dakissé, les mêlent avec des grains de mil, font bouillir le tout et le mangent.

Quant aux feuilles, la préparation culinaire consiste à mettre les feuilles dans l'eau et à faire cuire en ajoutant du sel.

Pour le dangono ou ouéréda, les Mossi, comme les Bambaras, prennent l'écorce. Ils font cuire cette écorce dans l'eau. Ils y ajoutent des arachides écrasées et du sel. La sauce ainsi obtenue est appelée ziédo par les Mossi et na par les Bambaras.

Le ouéréda remplace encore les fruits du tamarin pour préparer la sauce du to : on fait bouillir l'écorce du ouéréda et quand l'eau est bouillante on y jette la farine de mil. Il ne reste plus qu'à tourner et à mettre le to, à l'aide de grandes cuillers en bois, dans la calebasse où il doit être mangé.

Ceux qui aiment le ouéréda avec de la viande, ou veulent se guérir d'un rhume, en font bouillir l'écorce avec de la viande et la mangent telle.

Pour les graines du ouéréda, on les prépare exactement comme celles du bi, ce qui n'est pas peu compliqué.

Nous avons dit que les Mossi sèment le bi et le ouéréda sur le bord des champs de mil ou même en font de petits champs à part. Ajoutons que ce sont les femmes qui font ceux-ci. Les chefs de soukala se contentent de semer les deux espèces d'oseille sur les bords de leurs champs de mil. Du reste les Mossi, quand ils viennent de défricher un champ, y mettent souvent des haricots, des sésames, du bi et du ouéréda la première année. C'est seulement l'année suivante qu'ils y mettent du mil.

Les Mossi font aussi des tomates.

Il y en a plusieurs espèces chez eux, comme chez les Bambaras.

En Mossi, la tomate s'appelle koumba. La tomate amère s'appelle koumba-gara ou koumgara. La tomâte rouge s'appelle koumba-migou ou kommigou. La tomate blanche s'appelle koumba-pelra ou koumpelra. En Bambara, la tomate amère se dit n'koyo ninkouna, la tomate rouge ou tomate-cerise se dit n'koyo bilé et la tomate blanche se dit n'koyo dié.

Les Mossi, comme les Bambaras, en font des champs à part, hommes et femmes. Ils commencent à semer les graines dans un petit espace pas plus grand qu'un mouchoir qu'ils fument avec des cendres de bois et du fumier de mouton ou de chèvre. Au bout de trente jours, quand la plante a atteint quelques centimètres, ils la dépiquent pour aller la repiquer dans son emplacement définitif, toujours autour de la soukala du reste, emplacement qu'ils fument de la même manière que le précédent. Les tomates sont mûres deux mois après les semailles. Quand elles sont mal soignées, elles n'arrivent à maturité qu'au moment de la récolte du maïs (août). Les tomates vertes sont mangées comme un fruit. Les tomates mûres sont cuites et écrasées dans les sauces. Quand la récolte du maïs se fait, on enlève toutes les tomates qui restent.

D'autres, avant de semer le mil, font de petites plantations de tomates dans les champs destinés au mil et les arrosent matin et soir. Ils font cela au moment du nettoyage du champ qui précède les semailles. Puis ils dépiquent aux prémières pluies et repiquent autre part. Leurs tomates sont mûres avant le maïs.

Les trois espèces de tomates se cultivent de la même manière.

Les Mossi connaissent les aubergines indigènes. On les appelle boyo en Mossi, baulo en Nounouma, bio en Kassouna, boroma en Sissala. On plante ces aubergines en même temps qu'on sème le gros mil rouge. On les met autour des soukalas ou dans la brousse auprès des marigots. On les récolte en septembre en même temps que le gros mil rouge.

Les Mossi cultivent aussi le piment (kiparé).

On sème les graines à côté de la soukala, sans travail préparatoire, au début de l'hivernage. Au bout de quinze ou vingt jours on enlève la mauvaise herbe. Deux mois après les semailles, la pousse produit ses rejetons. A ce moment-là on peut cueillir les piments. On les prend au fur et à mesure des besoins pour les mettre dans les sauces.

Les Mossi aiment le piment. Ceux qui en font beaucoup vont vendre le surplus au marché.

Quant aux courges et aux calebasses, les Mossi en ont trois sortes :

1° La calebasse ordinaire, très grosse, qu'on coupe en deux pour faire la calebasse de ménage. Ils l'appellent vandé.

Les Mossi la plantent au début de l'hivernage, autour des cases, dans un endroit où il y a de la bonne terre, ou dans la brousse dans les mêmes conditions. On fait des trous avec le koutiaga, on y met des pépins et on rebouche. Les calebasses ne sont mûres qu'au bout de six ou sept mois, c'est-à-dire après l'hivernage. Alors on les coupe en deux. On enlève ce qu'il y a à l'intérieur et on fabrique ainsi la calebasse de ménage.

2° La calebasse pour boire. Celle-ci affecte d'elle-même la forme d'une gourde renflée avec un col qui s'évase par en haut. Les Mossi l'appellent binga. On la sème à côté des cases et on la fait monter sur les toits. Après l'hivernage on la cueille. On coupe l'extrémité supérieure horizontalement pour ouvrir le goulot et on met de l'eau dedans. Cette eau est destinée à faire pourrir la matière fibreuse intérieure. Quand c'est fait, on met des cailloux dans la calebasse et on agite jusqu'à ce que la fibre, déchirée, s'en aille. Cela fait, on peut se servir de la binga. Les Mossi, quand ils voyagent, l'emportent pour boire, suspendue à l'épaule, comme tous les noirs de l'Afrique occidentale du reste. Pour que l'eau ne s'en aille pas ils mettent un bouchon de feuilles vertes.

3° Les courges vertes proprement dites (kamboudou en Mossi) qu'on fait pousser sur les toits. Les Mossi ne les mangent pas, pas plus que les deux espèces précédentes. Ils les coupent en deux pour en fabriquer de petites calebasses de ménage.

La culture des calebasses n'est donc pas une culture vivrière, mais une culture à ranger à côté de celles du karnyanga, du coton, du tabac, du chanvre, de l'indigo, etc.

Les Mossi font aussi une espèce de gros concombre, le yorolé. Les Gourounsi l'appellent gango et les Bambaras dié.

Au commencement de l'hivernage, on plante le yorolé autour des soukalas, à l'endroit où l'on jette les ordures ménagères. Ce sont les femmes qui plantent le yorolé. Quand les mauvaises herbes poussent, on les arrache avec le ouaka. On récolte les yorolés tout de suite après le mil et on les met dans les cases. On fait cuire le yorolé dans l'eau et on le mange tel quel, sans assaisonnement, sans sel.

Quant au niri (mot Mossi) ou yergan (mot Nounouma), c'est une petite courge de la grosseur d'une orange, verte ou vert-jaune qui pousse par terre dans les champs. On ramasse les yergans quand ils sont mûrs, on les met dans un trou en terre, on les y laisse pourrir puis on les lave. Alors on prend les grains, on les utilise dans les sauces ou bien on les mange grillés assaisonnés de sel. On ne mange donc pas le yergan lui-même, mais seulement les grains.

Les Mossi en font dans le sud à Nobéré et à Rakaye. Le yergan se sème à l'époque du mil, autour des soukalas, dans le champ de maïs et de gros mil rouge. On le récolte dans la première quinzaine d'octobre.

Pour les oignons les Mossi les connaissent et les appellent albasalé, mais il ne les cultivent pas. Ce sont des Haoussas venant de Bandiagara qui les achètent aux Habé et les apportent aux Mossi. Les producteurs eux-mêmes viennent quelquefois, en caravanes nombreuses, les vendre à Ouagadougou.

Nous en avons fini avec les cultures vivrières du Mossi. Passons maintenant aux cultures non vivrières.

Le coton (lamdo ou lango en Mossi) est ici plutôt une culture de saison sèche qu'une culture de saison des pluies.

On le plante à côté des soukalas, ou à côté des marigots dans la brousse.

Pendant l'hivernage on coupe l'herbe à côté des marigots et on la laisse couchée ce qui engraisse le terrain. Puis, à la fin de la saison des pluies, on plante le coton. Avec le koutiaga on fait des trous dans la terre, on met trois ou quatre graines de coton dans chaque trou, puis on rebouche. Au bout de cinq ou six jours le coton sort de terre. Toutes les quinzaines on arrache les mauvaises herbes. Au bout de cent jours le coton arrive à maturité. La tige atteint 75 centimètres ou 1 m. 50 de haut d'après la qualité du terrain. Alors on fait la récolte qui se prolonge pendant 30 ou 40 jours parce qu'on attend que la cosse éclate et que le coton apparaisse, pour enlever le tout. Ce sont les femmes, les filles et les petits enfants qui font cette cueillette.

Les Mossi font assez de coton et prennent grand soin de leurs champs. Les terrains et le climat du pays sont d'ailleurs assez favorables à cette culture. La récolte a lieu en février et en mars. Le prix moyen sur place du coton est de un franc le kilo.

Le tabac est aussi une culture moitié de saison sèche ou, du moins, sa culture commencée pendant la saison des pluies se continue pendant la saison sèche et se termine seulement pendant celle-ci. On le cultive auprès des soukalas comme le maïs, le gros mil rouge, le chanvre, etc.

On sème le tabac pendant la saison des pluies auprès de la soukala. On attend alors 25 jours, puis on le dépique et on va le repiquer à un autre endroit, toujours auprès de la soukala. L'hivernage fini le tabac est déjà grand. Au mois de décembre on commence à cueillir les feuilles, en prenant d'abord les plus basses qui les premières arrivent à maturité. Puis on continue en remontant et on cueille les feuilles jusqu'à la fin de janvier. On coupe alors les tiges de tabac pour avoir les graines.

Pour faire le tabac, on met les feuilles à sécher au soleil, puis, quand elles sont sèches, les hommes les pilent dans de petits mortiers. On ajoute un peu d'eau, on remue et on fait des boules de tabac ou plutôt de petits pains allongés valant un sou chacun. On donne aux femmes ces pains pour les vendre au marché.

Les Mossi font aussi de l'indigo (gara en Mossi comme en Bambara).

Pendant la saison des pluies on sème l'indigo dans des champs à part ; on enlève d'abord l'herbe, puis on donne çà et là des coups de koutiaga sur le sol. Ensuite on sème à la volée les graines d'indigo et on remue la terre avec le ouaka pour qu'elles soient couvertes et que les oiseaux ne les mangent pas. Au bout de quinze jours l'indigo commence à pousser. On enlève les mauvaises herbes à la main. Quarante jours après on peut enlever les feuilles. C'est à la main qu'on les cueille. On les donne aux femmes qui en les pressant en font des sortes de pains aplatis.

Quant au chanvre (berenga en Mossi, pepan en Nounouma, kanzé en Kassouna, dafou en Mandé), il se sème dans le maïs qui entoure la soukala, aussitôt que ce dernier est poussé. Le berenga a une longue tige semblable à celle du maïs et qui ne se distingue guère de celle-ci, mais on récolte le maïs en août alors qu'on laisse debout les tiges du berenga jusqu'en octobre ou en novembre.

On se sert des feuilles pour les sauces.

Avec le chanvre, nous avons fini d'énumérer les cultures vivrières et non vivrières du pays mossi. Terminons en disant un mot des instruments agricoles.

L'instrument essentiel pour la culture est ici, comme dans tout le reste de l'Afrique occidentale, le daba. Les Mossi en ont de deux sortes :

1° Le ouaka, sorte de daba à fer large et mince. Il sert à retourner la terre.

2° Le koutiaga ou koutiara ou koutiaba. C'est une espèce de petite pioche qui sert à faire les trous pour semer les graines.

Comme instruments accessoires les Mossi ont :

1° le laré. C'est une hache qui sert à couper les souches quand on défriche un terrain ;

2° le sououga, couteau qui sert à couper les épis de mil ;

3° le gouégo, couteau recourbé, sorte de faucille, qui sert à couper la paille, quand on fait les toitures de cases par exemple.

En résumé, la culture est ce qu'il y a de plus important chez les Mossi. C'est ce qui fait vivre cette population relativement agglomérée, puisqu'il y a vingt-cinq habitants ici par kilomètre carré, chiffre très élevé et rare pour l'Afrique occidentale. Les espèces de plantes cultivées sont aussi nombreuses que partout ailleurs et l'outillage agricole est plutôt supérieur. Avec tout cela le Mossi n'est pas un très bon cultivateur et sur ce point je crois qu'il faut le mettre au-dessous du Bobo, du Gourounsi, du Habé, du Bambara, etc. On sent chez lui l'hérédité, au moins partielle, de gens qui ont connu jadis une manière plus facile et plus fructueuse de se procurer leur nourriture (ainsi la guerre et le pillage qui en résulte) ou, pour nous exprimer autrement, la rencontre de deux races dont l'une à vrai dire, était bonne cultivatrice mais dont l'autre l'était moins. Ainsi, quoique cultivateurs avant tout et vivant en somme de la culture, les Mossi ne le sont pas aussi fondamentalement que les Bobos, les Gourounsi, etc. Ils font de la culture, et c'est même de très loin leur art vivrier principal, et pourtant on ne peut pas dire que ce soient, de tout point, de très bons cultivateurs.

Sont-ce au moins des éleveurs remarquables ?

Nous pouvons tout de suite répondre que non. Le Mossi est un éleveur très médiocre pour ne pas dire nul. Cela ne veut pas dire du reste qu'il n'y ait pas de bétail dans le Mossi. Au contraire il y en a beaucoup, tant du fait de la présence des Foulbé qui sont des pasteurs vachers que de la présence des Yarsé qui ont toujours assez de bétail, tant enfin du fait de la densité de la population mossi. Mais dans tout cela les Mossi eux-mêmes ont peu de bétail ou plus exactement un pour cent peu élevé de bétail.

Nous pourrions citer des statistiques totales ou partielles, mais les plus récentes sont viciées par ce fait que des famines répétées vers 1906-1908 et un système d'impôt trop rigoureux un peu plus tard ont vidé ces dernières années le Mossi d'une partie de son bétail. Nous confirmerons donc seulement notre assertion que les Mossi sont de très médiocres éleveurs en notant la façon dont ils s'occupent de leurs bestiaux. Presque toujours au lieu de les soigner eux-mêmes ou de le faire faire par les jeunes gens, ils les donnent à garder aux Foulbé, ce que font aussi quand ils le peuvent les Bobos, les Nounoumas et les Sissalas, dans la résidence de Léo, mais ce que ne font ni les Kassonbouras, ni les Nankanas, ni les Dagaris. Si le chef de soukala mossi est riche, il a son gardien peuhl particulier. S'il est de richesse moyenne ou pauvre il s'entend avec d'autres Mossi placés dans la même situation et tous ensemble payent un seul gardien pour leur bétail. Ce sont de leur côté les Foulbé pauvres qui se chargent de garder ainsi les bestiaux des Mossi.

La convention qui lie les deux parties donne le lait et le beurre au Peuhl. Mais le croît du troupeau est pour le propriétaire. La convention est faite sans terme fixé et ne se rompt qu'en cas où le gardien ne soigne pas bien les bêtes. S'il fait bien son métier, il les garde indéfiniment et quand il meurt son fils prend la suite. De même quand le Mossi propriétaire meurt, son fils laisse le bétail au même Peuhl.

Les Foulbé chargés de la garde des troupeaux habitent derrière le village mossi propriétaire dans leurs cases de paille coniques et basses. Non loin de celles-ci ils construisent un parc où ils rentrent les bœufs pour la nuit. Le matin ils les mènent paître dans la brousse et les ramènent le soir. Si un des Mossi propriétaires veut du lait ou du beurre il l'achète au Peuhl. Quelquefois celui-ci lui offre du lait en cadeau.

Nous verrons plus loin, en parlant des Foulbé, que jadis les Mossi esclavagisèrent souvent les petites bandes foulbé qui venaient pour s'établir en territoire mossi. Les chefs mossi confisquaient les troupeaux, puis, ne voulant pas les garder eux-mêmes, les restituaient en forme d'usufruit et sous mode du contrat que nous venons de voir, aux Foulbé dépouillés. Cependant *il faut dire que tous les Foulbé* du Mossi ne furent pas soumis à ce régime de conquête et, quand nous arrivâmes dans le Mossi, il existait des Foulbé riches et libres, des villages foulbé ayant leurs chefs propres, sur le territoire mossi. C'étaient même de beaucoup les plus nombreux. Ces Foulbé relevaient au point de vue politique de la haute autorité mossi comme les Yarsé eux-mêmes, mais avaient, comme ceux-ci et en dehors de cela, gardé toute leur indépendance personnelle et économique.

Ajoutons quelques notes sur les différentes races de bétail qui existent dans le Mossi.

Pour les bœufs, il y en a trois races dans le cercle de Ouagadougou.

1° le bœuf à bosse, qui vit principalement dans le nord et l'est du cercle. Il a la taille haute, le fanon court, les cornes développées. Il est apte au portage et fournit une viande de boucherie excellente. Il y a environ 5.000 bœufs à bosse dans le cercle, 2.000 mâles et 3.000 femelles ;

2° le bœuf sans bosse ou bœuf du pays. Il a de petites cornes, il habite surtout les régions de l'ouest et du sud-ouest et est désigné communément sous le nom de bœuf du Kipirsi. Inapte au portage, il fournit une viande de qualité inférieure, mais est beaucoup plus résistant que le bœuf à bosse et mieux adapté au climat ;

3° le bœuf commun qui provient du croisement des espèces précédentes. Il a les qualités de résistance du bœuf du Kipirsi et sa taille est sensiblement plus élevée que celle de ce dernier. Il est en outre susceptible d'être engraissé, ce qui le rend propre à fournir une viande de très bonne qualité. Cette variété domine chez les Mossi de Tenkodogo. Elle comprend environ 20.000 individus, 8.000 bœufs et 12.000 vaches.

Ce sont donc les bœufs du pays (71.000 individus) qui sont les plus nombreux. Les bœufs à bosse valent de 40 à 100 francs et les bœufs sans bosse de 30 à 40 francs. La castration est connue des indigènes, mais pratiquée par eux indifféremment sur des sujets quelconques.

Avant les Français, les Mossi utilisaient leurs bœufs pour la consommation de la viande et pour les sacrifices, mais les deux usages se réduisaient au fond à un seul, au premier, puisque les animaux offerts à un mort sont toujours consommés par les vivants. Actuellement les Mossi vendent leurs bœufs pour payer l'impôt. Ils mangent toujours de la viande, mais pas, paraît-il, autant qu'auparavant. La nécessité de payer un impôt qui pendant ces dernières années a été mal compris, élevé trop rapiment et perçu trop durement, les force à conserver leurs bœufs pour aller les vendre sur les marchés à kolas du sud.

Si les Mossi confient leurs bœufs aux Foulbé, comme nous l'avons vu plus haut, ils n'en font pas de même des moutons que l'on met avec les chèvres. On les fait garder par les jeunes garçons hivernage et saison sèche.

La chair du mouton, comme presque partout en Afrique occidentale, est de qualité médiocre et sent le suint. Néanmoins les indigènes l'aiment beaucoup.

Le mouton est à poil ras et ne donne pas de laine. Seul, du reste, dans toute l'Afrique occidentale, le mouton du Macina possède de la laine.

« Le mouton du Mossi, dit le Cahier des Rapports du cercle, diffère essentiellement de celui du Macina. Alors que celui-ci est de taille assez forte et que sa toison est très épaisse, le mouton de Ouagadougou est petit et à poil ras. Le mâle porte des cornes et possède généralement une longue crinière.

» La race ovine du Macina n'existe d'ailleurs pas au Mossi, les conditions climatériques de cette région ne lui permettant pas d'y vivre. Dans le nord du cercle on rencontre cependant, mais bien rarement, des moutons appartenant à cette espèce amenés par des dioulas et destinés à la boucherie, mais nulle part on n'en effectue l'élevage.

» Si le mouton du Mossi ne peut donner lieu à aucune exploitation en ce qui concerne sa toison, il n'en constitue pas moins une source de revenus assez appréciable pour les indigènes.

Les moutons sont, en effet, assez nombreux dans tout le cercle. Ils sont en grande partie consommés sur place. Cependant quelques troupeaux sont conduits sur les marchés de la Gold-Coast. »

Notons encore l'existence des moutons dits « de case » élevés isolément dans les familles, suivant l'usage introduit au Mossi par les *Yarsé*, et engraissés avec soin pour être abattus aux époques de fête.

Pour les chèvres on ne les confie pas non plus aux Foulbé qui, du reste, n'en voudraient pas. Pendant l'hivernage on les fait garder par les enfants pour qu'elles n'aillent pas manger le mil. Pendant la saison sèche on ne les garde pas et elles peuvent errer çà et là à leur aise.

La plupart des chèvres du Mossi sont de l'espèce naine. Cependant les chèvres de taille ordinaire, de grande taille, d'origine maure sans doute, existent aussi en petit nombre.

Les ânes du Mossi sont relativement en grand nombre. Ce sont des ânes gris-clair avec une jolie bande noire sur le garrot descendant à droite et à gauche. Les Mossi aiment beaucoup à les monter. Ils le font d'ailleurs tout à fait en arrière, assis sur la croupe de l'âne, ce qui leur donne une allure quelque peu comique. Nos gens commencent à se servir de leurs ânes pour le commerce. Autrefois ils ne le faisaient pas, ne faisant pas de commerce.

Le prix moyen d'un âne est de 25 francs.

L'industrie mulassière est ignorée chez les Mossi. Elle existe au Sokoto chez les Haoussas qui amènent quelquefois des mulets dans le pays.

Pour les chevaux, les Mossi en ont trois races :

1° Dans le nord-est il y a un cheval d'assez grande taille, 1 m. 50 à 1 m. 60, élégant, aux attaches fines, aux lignes rappelant le véritable arabe. Ces chevaux montés de trop bonne heure, sans aucun ménagement, par les indigènes, sont vite usés.

2° Le cheval du sud — qui se trouve dans la partie méridionale du cercle de Ouagadougou et dans la résidence de Tenkodogo. Il est de petite taille, maigre, plutôt trapu. Mieux fait au climat soudanais que le grand cheval du nord, il est plus endurant et plus résistant.

3° Le cheval mossi proprement dit qui semble provenir du croisement de la race du nord avec la race du sud. Il est de petite taille, mais râblé, vigoureux, résistant et sobre. Il est moins beau que le cheval du nord, mais plus beau que le cheval boussansé. En revanche, plus résistant au climat que le premier, il l'est moins que le second.

Un cheval du sud vaut de 80 à 100 francs, un cheval mossi vaut environ 150 francs, enfin le cheval du nord vaut de 200 francs à 400 francs. Il y a environ 7.000 chevaux dans la circonscription même de Ouagadougou.

Pendant la saison sèche on garde les chevaux au village. On leur donne du mil et du fourrage d'arachides à manger. On coupe de l'herbe dans la brousse et on la leur donne quand elle est sèche. Pendant la saison des pluies on mène les chevaux généralement dans la brousse. Les chefs seuls gardent les leurs dans leur soukala où on leur apporte de l'herbe fraîche, du mil, de l'eau et du sel. Les autres gens emmènent leurs chevaux dans la brousse et les attachent à côté de leur champ pour qu'ils broutent l'herbe.

Nous avons parlé plus haut du karyanga qu'on récolte à l'état spontané ou qu'on cultive pour les chevaux. On le donne à ceux-ci au milieu de l'hivernage.

Beaucoup de Mossi possèdent des chiens. Ils s'en servent pour garder leurs soukalas, pour chasser dans la brousse et pour la consommation. En ce cas on engraisse l'animal. Jadis sur les marchés mossi on vendait de la viande de chien, mais les Yarsé, musulmans comme on le sait, ont trouvé inconvenant de voir de la viande de chien exposée à côté de la viande de mouton ou à côté de la viande de bœuf et on a renoncé à cet usage, mais on continue toujours à tuer des chiens à l'intérieur des soukalas pour la consommation.

Un chien vaut de 2 à 5 francs.

Les Mossi ont des poulets et des pintades. Les poulets valent 250 cauris. Les œufs ne se vendent pas.

Ce sont les hommes qui s'occupent des poulets. Ce sont eux qui vont chercher dans la brousse les termitières qu'ils brisent en morceaux pour que les poulets mangent les termites. Quelquefois, au lieu d'une seule distribution, on leur en fait deux dans une journée, une le matin et une le soir.

Les pintades sont moins nombreuses que les poulets. Elles valent, suivant leur grosseur, de 250 à 300 cauris. On mange les œufs des pintades. Ce sont les hommes qui s'occupent de celles-ci comme des poulets.

Les Mossi mettent des ruches dans les arbres. Ce sont des cylindres allongés en paille de la forme d'un tamtam. Un des côtés est complètement bouché et dans l'autre on a pratiqué des trous pour que les abeilles puissent entrer et sortir.

On place ces ruches dans les arbres au moment où commence la saison chaude (mars), puis chaque mois on va récolter le miel sauf au milieu de la saison des pluies quand il tombe trop d'eau. Ce sont les enfants qui font cela. Ils montent dans l'arbre avec une torche de paille allumée et chassent les abeilles. Puis ils prennent le miel et descendent. Pour séparer le miel de la cire, on place les rayons dans un grand canari plein d'eau, on fait chauffer fortement un autre canari et on en approche le fond brûlant de la surface de celui où flottent les rayons. La cire fond et coule au fond de l'eau. Le miel surnage. On vend la cire aux bijoutiers qui s'en servent pour la confection des objets en cuivre, faits à cire perdue. On la vend aussi aux cordonniers qui, eux, en ont besoin pour frotter et assouplir leurs peaux. Jadis la cire se donnait et ne se vendait pas. Maintenant on la vend à cause du besoin d'argent qu'a amené l'impôt. Quant au miel on le consomme soit pur, soit avec du lait, soit mélangé au sarabout. On en fait aussi une boisson appelée bésou ou béci ou bici et qui n'est pas autre chose que l'hydromel, connu, du reste, dans toute l'Afrique occidentale.

Les Nounoumas l'appellent torosana de sana boisson et toro miel. Les Kassounas l'appellent de même.

Voici comment les femmes fabriquent l'hydromel : elles font bouillir de l'eau, versent le miel dedans et mélangent. Puis elles ajoutent de la farine de petit mil. Le tout est remué avec un morceau de bois, puis passé pour débarrasser la boisson de toute impureté. On la verse dans un canari bien propre qu'on bouche soigneusement. Au bout de deux jours on a une boisson jaunâtre dont le litre vaut 400 cauris ou 0 fr. 40 à Ouagadougou. Chez les Nounoumas où le miel est plus abondant qu'au Mossi le litre vaut 0 fr. 20 (à Léo, par exemple). L'hydromel est plus capiteux et plus fort que le dolo et il ne faut pas en boire trop.

Les Mossi fabriquent aussi de petits gâteaux avec du miel et de la farine de mil. Il les appellent baradaré. On n'en fait pas dans le Gourounsi.

Nous en avons fini avec l'élevage mossi. Il est très médiocre en général comme nous venons de le voir, sauf deux spécialités les ânes et les chevaux. Pour les ânes, les Mossi quoiqu'ils ne soient pas commerçants du tout et ne se soient mis à faire un peu de commerce que depuis notre occupation du pays, les ont toujours aimés et employés soit pour se transporter eux-mêmes, soit pour le transport des grains. Ils en ont un en moyenne par 42 habitants tandis que les Dagaris en ont un seulement par 1.000, les Nounoumas un par 166, les Sissalas un par 55, les Kassonbouras un par 50. Ils ne le cèdent sous ce rapport qu'aux commerçants, aux Yarsé, qui, eux, ayant un pressant besoin d'ânes pour leur commerce, en ont un par 23 habitants.

Pour les chevaux, les Mossi en ont abandonné l'élevage aux Foulbé du Mossi. Ils ont cependant un cheval en moyenne par 166 habitants dans la masse mossi, et un cheval par 64 habitants parmi les Nakomsé (nobles, fils de chefs, vrais Mossi). Les Dagaris et les Nounoumas au contraire ont un cheval par 1.000 habitants, les Sissalas un par 400, les Kassonbouras un par 300. Les Yarsé, plus riches que la masse mossi, mais moins attachés aux chevaux que les Nakomsé, ont un cheval par 100 personnes. Enfin les Foulbé du Mossi — qui en font l'élevage — en ont un par 26 personnes.

En résumé, élevage médiocre, sauf pour les ânes et pour les chevaux. Passons à la chasse.

Les Mossi font d'abord, comme les Gourounsi et comme toutes les populations de l'Afrique occidentale en général, la chasse collective pendant la saison sèche et chaude.

Ce phénomène collectif est ce qu'il y a de plus important en fait de chasse.

En dehors de cela, les cultivateurs font la chasse individuellement, pendant la saison sèche surtout, quelquefois pendant la saison humide, avec l'arc et les flèches.

Enfin, dans le sud, il y a quelques chasseurs d'éléphants, dans le sud seulement, car dans le Mossi même la densité relative de la population et par conséquent la superficie des cultures font qu'on n'y voit pour ainsi dire pas d'éléphants. Au contraire, le Gourounsi et le Boussansé, où la population est beaucoup moins dense, offrent quelques espaces désertiques où on trouve des éléphants. Des chasseurs mossi se sont donc établis dans le sud du pays, aux confins du Gourounsi et du Boussansé pour écumer ces deux régions.

A Kombisiguiri par exemple, il y en a dix, dix chefs de soukala. Ils tuent en moyenne un ou deux éléphants par an. Ils en vendent la viande au village le plus voisin de l'endroit où la bête a été tuée. Ils en retirent environ 50.000 cauris. Quant aux défenses, ils les vendent 120.000 ou 140.000 cauris, quelquefois 200.000. Ils donnent toujours un morceau de viande au chef du canton où la bête a été tuée. Ils chassent au fusil, jadis ils chassaient avec des lances empoisonnées, individuellement comme maintenant.

Les chasseurs d'éléphants ne cultivent pas pendant l'hivernage, mais leurs femmes et leurs enfants le font.

A Kombisiguiri il y a, nous venons de le voir, 10 chasseurs d'éléphants sur 70 chefs de carrée environ. Sur ces derniers il y a aussi une vingtaine de chasseurs d'autres bêtes, mais ceux-ci sont des cultivateurs ne faisant la chasse qu'en surplus de la culture. Ils poursuivent le buffle. S'ils en tuent un ils vendent sa viande au village le plus voisin de l'endroit où ils l'ont tué pour 35.000 cauris. Ils chassent aussi l'antilope koba dont la viande vaut de 20.000 à 25.000 cauris, la biche rayée qui en vaut 6.500, la biche-cochon 5.000, le phacochère 10.000. Ils chassent aussi les lièvres, les outardes, les pintades, les perdrix, les tourterelles, etc.

Les Mossi ne chassent pas les singes, ne les mangeant pas.

Du reste il n'y en a guère dans le Mossi, sauf les singes rouges grands amateurs de mil et de maïs.

Les Mossi ne chassent pas les caïmans, parce qu'ils sont sacrés. Si on en tuait un on attraperait une maladie, la tête enflerait et les dents vous sortiraient de la bouche. En revanche on tue et on mange les serpents, mais dans le Mossi même il y en a peu de gros (pythons, boas) le climat n'étant pas assez humide. Il y en a plus dans le Boussansé et dans le Gourounsi.

La pêche est moins importante au Mossi que la chasse pour la bonne raison que le Mossi peu arrosé n'a que des mares boueuses pendant la saison sèche (voir à ce sujet notre Introduction). Ainsi non seulement les Mossi n'ont pas de pêcheurs de profession, mais les villages ne font même pas (sauf exception dans le sud, par exemple à Kombisiguiri) de pêche collective à la saison sèche. Seuls les enfants se livrent à la pêche du poisson de vase qui abonde toujours dans les petites mares, même quand elles sont presque desséchées.

En revanche, la cueillette joue le même rôle chez les Mossi que chez les autres noirs soudanais, et ici nous l'étudierons avec quelque détail, ne l'ayant décrite jusqu'à présent que d'une façon toute schématique et dans ses grandes lignes seulement.

L'arbre le plus répandu dans tout le Mossi et qui y vient spontanément, c'est le karité. C'est un arbre au feuillage d'un beau vert, ressemblant assez à nos pommiers de Normandie. Son écorce est blanchâtre et faite de petits quadrilatères juxtaposés. C'est le karité qui domine dans la brousse du pays et qui, à cause de son abondance, lui donne son caractère général.

Le fruit de karité est un marron ovoïde, allongé, plus petit que le marron du marronier d'Europe. Ce qui le distingue encore plus de celui-ci c'est qu'il est recouvert d'une pulpe à peau verdâtre. Cette pulpe est molle, assez épaisse et d'un goût délicieux, un goût de poire très mûre, trop mûre même.

Ce sont les femmes qui cueillent le karité lorsque les fruits sont mûrs, avant la saison des pluies, au commencement d'avril. On commence par manger la pulpe qui est autour du marron, puis on fabrique avec l'intérieur, en cassant l'écorce brune, le fameux beurre de karité.

Ce sont les femmes qui le font au Mossi comme partout. Elles enlèvent l'écorce du marron, puis pilent le contenu poisseux et blanchâtre qui se trouve à l'intérieur. On le pile sur les pierres à écraser avec un petit pilon en bois. Dès que c'est fait on fait cuire dans un canari, puis on pile encore, cette fois dans les grands mortiers en bois, jusqu'à ce que la pâte ait été amenée à la consistance du beurre. Ensuite on lui fait encore subir un écrasage entre les pierres à écraser. Quand c'est fini on met le tout dans un canari avec de l'eau tiède et on remue, on manipule la pâte avec les mains, ce qui donne une sorte de crème d'un blanc sale, un peu comme celle des œufs à la neige, mais plus solide. On prend alors cette crème et on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle se transforme en huile. Les impuretés vont au fond du canari et l'huile surnage. On recueille celle-ci, on la met dans une calebasse propre et on laisse refroidir : on obtient ainsi un beurre d'un jaune pâle. A le voir on dirait du vrai beurre, mais, si on le sent, on perçoit une odeur caractéristique, désagréable pour l'Européen.

Les femmes gourounsi préparent le beurre de karité de la même façon que les femmes mossi.

Ce beurre sert à différents usages : d'abord à des usages de toilette. Particulièrement les femmes s'en oignent copieusement la chevelure, non seulement dans le Mossi, mais encore dans tout le Soudan, ce qui leur donne naturellement un parfum peu agréable pour les narines européennes. On en fait aussi, en y ajoutant certaines cendres, du savon. Enfin le beurre de karité est utilisé pour la cuisine.

Les karités qui sont dans un champ appartiennent au propriétaire du champ. Ceux qui sont dans la brousse appartiennent aux gens du village qui a cette brousse dans son territoire, à tous les gens du village, car les chefs mossi ne s'en sont pas réservé la propriété comme pour les nérés.

Les nérés se trouvent en grand nombre au Mossi, quoique infiniment moins nombreux que les karités qui, eux, couvrent littéralement la brousse. La proportion peut être environ d'un néré contre quinze karités. Néanmoins ce dernier est loin d'être rare et on rencontre quelquefois dix ou quinze nérés groupés à petite distance les uns des autres. Le néré est reconnaissable à ce que les branches s'élancent en éventail d'un tronc court quoique élégant. Elles divergent très joliment, d'une façon triangulaire et le néré s'épanouit un peu comme une gerbe de feu d'artifice. Son feuillage n'est pas moins caractéristique que sa forme : il est d'un vert sombre, oxydé, qui contraste avec le vert éclatant et magnifique du karité. Les feuilles du néré sont dans le genre de celles de l'acacia.

Le néré se dit roga ou roaga, doga ou doaga en Mossi. Il se dit soungou en Nounouma et en Kassouna, sôla en Sissala. Les Nankanas l'appellent roga ou doga comme les Mossi.

Les fruits du néré sont de longues gousses brunes que l'on trouve en grappes sur l'arbre et qui contiennent une substance jaune d'un goût sucré serrée autour d'un espèce de noyau très allongé. Les femmes font la cueillette de ces fruits du 15 mars au 15 avril environ. Les nérés qui sont compris dans un champ appartiennent au propriétaire de ce champ mais les nérés qui sont dans la brousse inculte, les chefs de village mossi s'en sont réservé la propriété.

Chez les Gourounsi, comme nous le savons, les nérés qui sont dans un champ même non cultivé pour le moment, appartiennent au propriétaire, et ceux qui sont dans la brousse inculte du village appartiennent à tous les gens du village.

Nous touchons ici la différence d'un royaume centralisé où les chefs ont de l'autorité et de petits cantons ou villages indépendants où ils en ont peu.

Le néré sert à beaucoup d'usages. D'abord la farine jaune, y compris la partie centrale plus consistante qui sert de noyau d'un bout à l'autre de la gousse, est pilée par les femmes dans les mortiers à mil ou dans des calebasses en bois. Une fois pilée, on la délaye dans de l'eau bouillante et on la mange ainsi. C'est une grande ressource pour les temps de famine qui, lorsqu'ils sévissent chez les noirs, sévissent surtout en mai, juin, première quinzaine de juillet. Le néré récolté en mars et avril vient à point pour combattre la famine.

Quant aux graines du fruit, on les a retirées et mises de côté avant de piler la matière sucrée. Elles sont gardées pour faire le kologo (nom mossi) ou soumbara (nom mandé) condiment de haut goût très aimé des noirs. — Pour la fabrication de celui-ci, les femmes font bouillir les graines, les laissent refroidir, les piétinent pour enlever la peau et vont les laver soigneusement au marigot. Parfois on enlève les pellicules à la main. On fait cuire ensuite pendant 24 heures, puis on met dans l'eau pendant 48 heures, dans un canari bien couvert, à l'ombre, dans un endroit humide, pour que les graines pourissent. On les met alors sécher au soleil sur une natte pendant deux jours, puis on les serre en boules plus ou moins grosses avec les mains. C'est sous cette forme que le soumbara est utilisé ou est vendu. Les petites boules valent dans le Mossi 100 cauris pièce et les grosses 300. A Léo, dans le pays Nounouma, il n'y a de boules que d'une seule taille valant 100 cauris. Comme aspect le kologo rappelle assez bien ce colorant noir dont se servent les ménagères françaises pour donner de l'œil à leur bouillon. Quand une femme veut se servir du kologo, en mettre dans une sauce, elle détache de la boule avec la pointe d'un couteau le petit morceau qu'il lui faut et l'écrase avec la pierre à écraser. Elle verse la poudre ainsi obtenue dans la sauce.

Signalons encore que l'écorce même de la gousse du néré est utilisée, mais pas pour un usage alimentaire. Les Mossi et les Gourounsi s'en servent pour noircir et polir le sol des cases et celui des toits en banko. On fait tremper l'écorce du néré dans l'eau pendant un jour, puis on jette cette eau sur la surface à polir qui a été damée consciencieusement d'abord. On dame de nouveau avec l'eau, puis on laisse sécher. Cette opération est refaite trois ou quatre fois et en fin de compte la surface en banko prend un aspect d'un beau noir poli ou d'un beau gris poli. On peut presque s'y mirer quand l'opération a été bien faite.

Enfin, et pour en finir avec les usages du néré, nous avons vu que, dans le pays gourounsi, les filaments bruns qui sont sur l'écorce de la gousse du néré servent à faire des ceintures pour les femmes, des ceintures-ficelles qui sont destinées à soutenir les bouquets de feuilles qui servent de seul vêtement aux dames du pays.

Venons en maintenant au *baobab*.

On l'appelle touéra ou touéga en Mossi (sira ou izira en Bambara). Il y en a un peu partout dans la brousse du Mossi et principalement dans les endroits pierreux, collineux et à proximité des grands cours d'eau.

Le fruit du baobab se cueille de décembre à avril. C'est une sorte d'énorme amande verte qui est suspendue au bout d'une tige qui atteint souvent de 25 à 30 centimètres de longueur. On brise la coque, on en retire la pulpe et on la pile dans le mortier (ce sont les femmes naturellement qui font cela). Une fois que c'est fait, on passe la farine obtenue dans une passoire en paille. Elle est prête à être consommée.

On l'appelle toïdésoum en Mossi, tiondé-boé en Peuhl, siramogou en Mandé (sira baobab et mogou farine). Les Européens la désignent vulgairement sous le nom de pain de singe. On en vend sur les marchés mossi comme sur les marchés des pays bambaras.

Pour consommer cette farine on la délaie dans du lait, ou dans de l'eau, à défaut de lait, ou bien encore on la mélange avec de la farine de mil, mélange qui s'appelle en Bambara sangaré ni siramogou (farine de mil et farine de baobab). On peut la mélanger aussi avec de la farine de néré.

Mais il n'y a pas que le fruit du baobab qui soit utilisé. Les feuilles fraîches et vertes entrent dans la confection des sauces. Les feuilles sèches servent à faire le tonéra (lalo en Foutanké, namourou ou namougou en Bambara, oro en Peuhl). On fait sécher les feuilles et on les pile dans un mortier de façon à en faire de la poudre qui se met dans les sauces.

Enfin ajoutons que l'écorce du baobab sert à faire des cordes.

Après le karité, le néré et le baobab il faut citer le *tamarin* ou tamarinier (Tamarindus Indica), en Mossi koussouga ou poussouga et en Bambara n'tomi.

Le fruit du tamarin est une gousse plus longue que le doigt et à peu près de sa grosseur qui arrive à maturité entre janvier et avril. Elle est d'un brun vert-jaune. Si on la sectionne dans sa longueur on voit qu'elle contient une dizaine de petits fruits ronds, de la grosseur d'une demi-noisette, qui sont logés à la file dans le tissu verdâtre. On n'utilise que la gousse sèche après avoir enlevé les petits fruits qu'elle contient et qui ont, quand ils sont frais, un goût assez agréable rappelant à la fois le kola et la noisette. Mais, quand la gousse est sèche, ils sont eux-mêmes desséchés et durs et on les enlève.

Naturellement ces gousses ne se mangent pas. Elles servent seulement à rendre la sauce du to fraîche et aigre, ce que les noirs en général aiment beaucoup.

On ne consomme les gousses elles-mêmes qu'en cas de famine, car elles donnent la colique. De plus elles font mal à la bouche, à la langue et aux dents (gingivite).

En temps ordinaire les indigènes les utilisent encore médicalement contre la fièvre : pour cela ils les font bouillir avec du piment et absorbent la boisson ainsi préparée. Ainsi font les Mossi, de même que les Gourounsi, les Bambaras, etc.

On fait encore, avec les gousses du tamarin, des boules sèches qui sont vendues sur les marchés. On les écrase grossièrement avec un pilon, puis on les presse les unes contre les autres dans l'eau froide de façon à les agglutiner et à en former des boules de différentes grosseurs. Quand on veut donner au to le goût du tamarin, on détache avec un couteau un petit morceau de la boule qu'on met dans l'eau bouillante du canari où on va verser la farine du mil.

Les Mossi, comme les Bambaras, font encore une boisson purgative avec la gousse du tamarin soit fraîche soit sèche. On la fait bouillir dans l'eau, on ajoute un tout petit peu de farine de mil et on boit légèrement chaud. Cette boisson est laxative. Les Haoussas la connaissent aussi, mais non les Gourounsi.

En résumé la gousse du tamarinier a deux usages principaux chez les Mossi et les autres noirs d'Afrique Occidentale : elle sert à aigrir et à rafraîchir le tô et elle sert aussi pour se purger.

Ajoutons que le D^r^ Rançon, dans la relation de son voyage dans la Haute-Gambie, indique la façon de préparer une boisson de tamarin à l'usage des Européens. On laisse dissoudre la gousse pendant 3 heures dans l'eau froide et, en ajoutant du sucre, on obtient une espèce de limonade.

Dans tous leurs villages, les Mossi ont des *rôniers*. Le rônier est, comme on le sait, une espèce de palmier :

« C'est le plus grand des palmiers, le *Borassus flabelliformis*, dit le Dr Rançon (Dans la Haute-Gambie, pages 139 à 141). Il est facilement reconnaissable à son port élevé et caractéristique. Sa tige est très grande et peut atteindre parfois jusqu'à 25 et 30 mètres. Elle est renflée au milieu et ses parties inférieures et supérieures sont bien moins volumineuses et bien plus effilées. Son écorce est noirâtre et porte les cicatrices des blessures qu'y font les feuilles en tombant. Le bois, bien qu'il ait l'aspect spongieux, est très dur et difficilement attaquable par la scie. Les billes de rôniers sont plus lourdes que l'eau. C'est un des rares bois qui ne flotte pas. Les feuilles d'un rônier adulte sont groupées en un bouquet volumineux situé au faîte de la tige et présentent de profondes découpures. Le tronc n'en porte jamais, sauf quand il est jeune. Leur couleur vert foncé et leur résistance rappelle de loin les feuilles artificielles en zinc de certains décors de théâtre ou de girouettes. Les plus jeunes, fortement imbriquées et engaînantes au sommet du végétal, sont d'un blanc d'ivoire. Très tendres elles forment le chou palmiste. Les feuilles du rônier ne tombent qu'après dessiccation complète.

» Les fruits, désignés sous le nom de rônes, sont disposés en grappes de quarante ou cinquante environ. Ils sont de la grosseur d'un melon de moyenne taille et très lourds. L'enveloppe en est verte quand ils sont jeunes ; à maturité elle est jaune-orange. Les graines volumineuses, noirâtres, discoïdes ou en forme de sphères aplaties aux deux pôles, sont enveloppées d'une pulpe jaune d'or filamenteuse, très aqueuse, très odorante et d'un goût agréable mais légèrement térébenthiné. Les indigènes en font une grande consommation, surtout en temps de disette.

» Le rônier est un bois plein, de longue durée et d'une solidité remarquable. Inattaquable par les insectes et par l'humidité, il est excellent pour les pilotis et l'on s'en sert couramment dans la construction des ponts et appontements. Les arbres mâles sont seuls employés ; les arbres femelles ne peuvent servir qu'à des palissades car ils sont creux et peu résistants...

» Outre le fruit, les Noirs mangent encore les racines des jeunes pousses. Elles ont un goût légèrement astringent et assez déplaisant. On les mange crues. Le bourgeon terminal est très tendre. C'est un chou-palmiste, moins savoureux assurément que celui de l'*Oreodoxa oleracea*, mais qui mérite cependant d'être apprécié. Coupé en petits fragments de deux centimètres carrés et bien assaisonné d'huile, de vinaigre, sel et poivre, on en fait une très bonne salade, surtout si on a eu la précaution de le faire macérer pendant vingt-quatre heures. Ce plat est très apprécié des Européens appelés à résider au Soudan. Enfin le rônier fournit une sève relativement abondante dont on pourrait extraire du sucre et qui donne, par fermentation, un vin de palme de qualité inférieure. »

Il faut ajouter que l'on utilise les feuilles des rôniers pour leurs fibres. Le noir d'Afrique occidentale en fait des corbeilles (comme au Mossi), des liens (comme dans la Haute-Gambie).

Les rôniers du pays mossi n'atteignent pas la taille gigantesque ni la force de ceux de la Haute-Gambie. Ils ont sept ou huit mètres de haut, dix mètres tout au plus et leurs énormes fruits sont groupés par cinq ou six et non par quarante ou cinquante.

Il n'y a pas de rôniers dans la brousse mossi elle-même, mais il y en a dans tous les villages mossi. Ces rôniers proviennent de graines jetées par terre, au hasard après la consommation du fruit, ou d'une aucienne arboriculture de l'arbre. Le rônier n'est donc pas un produit spontané du pays mossi et régulièrement ne devrait pas figurer dans la cueillette. D'autre part peut-on le mettre dans l'arboriculture actuellement et peut-on appeler arboriculture le fait de jeter des graines par terre pour s'en débarrasser? Quoiqu'il en soit, les Mossi mangent les fruits de leurs rôniers, mais ils n'en tirent pas de vin de palme. Comme nous venons de le dire, ils utilisent les fibres des feuilles pour leurs ouvrages de vannerie.

S'il y a des rôniers dans le Mossi, par contre il n'y a pas de palmiers à huile, ni de palmiers-bans. On ne commence à voir quelques-uns de ceux-ci que dans le Gourounsi, situé au sud du Mossi.

Nous venons de passer en revue les arbres les plus importants de la cueillette dans la région, mais la brousse mossi en renferme bien d'autres, jouant un moindre rôle il est vrai, mais ayant toutefois leur utilité, dont nous devons dire un mot.

Il y a d'abord le *ganra* ou *ganga* (en Mandé sounsoun, en Peuhl et en Sarakolé diomba). C'est le néflier d'Afrique occidentale. Comme port, c'est un gros arbre dans le genre du karité, plutôt plus gros, avec un tronc plus épais et plus puissant.

Le fruit est une nèfle, moins grosse que la nèfle européenne. Pas mûre, elle a la saveur âcre de celle-ci et engourdit la bouche. Mûre, c'est la nèfle telle que nous la mangeons en Europe. Les indigènes commencent à la consommer pendant la saison des pluies et la mangent jusqu'à janvier.

Avec l'écorce du sounsoun, les femmes des forgerons bambaras font un vernis pour les poteries, les canaris. Les femmes des forgerons mossi, elles, préfèrent pour le même usage l'écorce de deux arbres que nous verrons plus loin, le nobora et le sibi. En revanche, dans le Gourounsi, les femmes qui font la poterie prennent les nèfles encore vertes et les pilent. Elles ajoutent de l'eau et font ainsi une espèce de vernis dont elles se servent pour vernir les canaris une fois cuits. En Nounouma le ganra s'appelle kano, en Kassouna kakano, en Sissala kalo et en Nankana ganra ou ganga comme en Mossi.

Ajoutons que le ganra est au Mossi, comme dans toute l'Afrique occidentale, un arbre particulièrement associé aux superstitions fétichistes et dont nous aurons à parler au chapitre Religion.

Ensuite *le kankanga* (au pluriel kankansé. Les Bambaras et les Malinkés l'appellent n'toro, les Foulbé guip-bi et les Nounoumas kaporo). Le kankanga est le figuier indigène de l'Afrique occidentale. Ses fruits ne sont pas autre chose que des figues, assurément moins bonnes que celles que l'on mange en Europe, mais des figues tout de même. Les Mossi comme les Gourounsi, les Bambaras, etc., mangent généralement ces figues telles quelles. Il y en a de mûres à toutes les époques de l'année et on va en cueillir quand on veut. Quand il y a famine, au lieu de les consommer ainsi, on les fait sécher au soleil puis on les écrase sur les pierres à écraser (en pays mossi), ou bien on les pile dans un petit mortier (en pays bambara). On les transforme ainsi en une sorte de farine qu'on fait bouillir et qui remplace la farine de mil. Dans les mêmes circonstances les Mossi mangent les feuilles du kankanga. Ils les font cuire dans l'eau bouillante en ajoutant du sel.

Les Gourounsi, eux, tantôt mangent les figues fraîches et tantôt les préparent pour leurs sauces. Dans ce dernier cas ils les font bouillir, les coupent en morceaux et font sécher ceux-ci au soleil. Quand ils sont bien secs on les met de côté et quand on en a besoin, on en écrase un, on le réduit en poudre et on met cette poudre dans la sauce.

Ensuite la *nobora ou noboga* (en Mandé n'kouna, en Khassonké kountan, en Foulbé et en Toucouleur Hèdè, en Sarakolé kounguié, en Nounouma salo et en Kassouna kansalo).

Le nobora est une espèce de prunier sauvage. Les fruits en arrivent à maturité depuis le moment où l'on sème le mil jusqu'au moment où celui-ci atteint 80 centimètres de haut, c'est-à-dire entre mai et juillet.

Ou bien on mange les fruits du n'kouna frais ou bien on en fait une espèce de boisson appelée noborame en Mossi, n'kounangui en Mandé, n'diam hèdam en Foulbé. Dans les trois langues cela veut dire eau de nobora ou de n'kouna. Cette boisson est connue dans tout le Soudan.

Pour la fabriquer, on met les fruits dans l'eau, après les avoir percés avec un petit morceau de bois, pour que le jus puisse en sortir et on laisse ainsi pendant douze heures. Au bout de ce laps de temps on les retire et on fait bouillir l'eau pendant un quart d'heure. Cela fait, on prend de ce résidu qui reste au fond des canaris où se fabrique le dolo, et on en met dans le vase qui contient le n'kounangui. On laisse reposer pendant une nuit. Le matin la boisson est gazeuse et on peut la consommer. Elle est moins forte que le dolo.

Les Mossi, comme les Bambaras, font du n'kounangui, mais non les Toucouleurs et les Foulahs parce qu'ils sont musulmans. Seuls les esclaves de ceux-ci, étant fétichistes, en fabriquent. Les Gourounsi n'en font pas non plus, mais cela provient chez eux de ce que le n'kouna est rare en pays gourounga. Au sujet de cet arbre les Gourounsi prétendent qu'il éloigne la hyène et, quand quelqu'un est mort dans la brousse et qu'ils l'enterrent sur place, ils cherchent une branche de n'kouna et vont la planter à l'endroit où il a été enterré. Ils disent que la hyène tournera à une certaine distance, mais n'osera jamais s'approcher et déterrer le mort. Le fait, prétendent-ils, est de notoriété publique chez eux.

Le *léla* est une autre espèce de prunier sauvage. En Bambara et en Malinké on l'appelle séno, en Nounouma filina, en Kassouna mia, en Sissala mellemoila. Ses prunes sont minuscules. Elles sont jaunes avant la maturité et rouges quand elles sont complètement mûres (mars-mai). Elles ne sont pas plus grosses que le bout du doigt. On les consomme telles quelles. L'amande ne se mange pas. Les enfants la croquent quelquefois, mais, quand on en mange trop, elle donne la colique.

Le *sibi* autre arbre que l'on trouve dans la brousse mossi s'appelle n'pékou en Bambara et en Peuhl, bembé en Sarakolé. Les Nounoumas l'appellent kakian, les Kassounas kakiéno, les Nankanas sibi comme les Mossi. Le fruit est minuscule et donne quelquefois des coliques. Il est mûr à la saison sèche et chaude. On le mange tel quel. Les Habé en font une boisson que les Foulbé et les Toucouleurs du pays désignent sous le nom de diam-n'pékoudiam (eau de n'pékou). Les Mossi, les Gourounsi, les Bambaras ne fabriquent pas cette boisson.

Citons encore le *tiarala* (au pluriel tiaralsé ou tiaralésé, n'ségué en Bambara, saô en Nounouma). Les Mossi aiment beaucoup le fruit du tiarala qui est très parfumé et dont on se sert pour donner une bonne odeur au tabac indigène. Ils en mangent aussi les feuilles.

Venons-en au *kara* (ou kaka). C'est le n'taba mandé. Il s'appelle dankola en Nounouma et en Sissala, kalankola en Kassonboura.

« Le n'taba, dit André Rançon, (Dans la Haute-Gambie, page 35), est une malvoïdée de la famille des sterculiacées. C'est le « *Sterculia cordifolia Cav.* » ainsi nommé parce que ses feuilles sont en forme de cœur. C'est un des plus beaux végétaux des régions de l'Afrique tropicale. On le reconnaît aisément à son tronc énorme, à ses feuilles excessivement larges et à son fruit absolument caractéristique. Ce fruit qui vient à l'extrémité des jeunes rameaux a la forme d'une gousse volumineuse dont les valves charnues s'ouvrent à la pression par son arête convexe. Son extrémité libre est munie d'une sorte d'appendice charnu en forme d'aiguillon, de 0 m. 06 environ de longueur. Quand il est mûr, il a une couleur rouge clair qui ne peut laisser aucun doute. Il renferme une douzaine de graines polyédriques noyées dans une pulpe jaunâtre, savoureuse et excessivement parfumée. C'est un des meilleurs desserts que j'aie rencontrés au Soudan et souvent nous nous en sommes régalés. Les fruits sont accouplés au nombre de trois, cinq, sept en faisceaux et adhèrent fortement au pédoncule et à la tige qui les porte. Ils tombent rarement et pour les cueillir on est obligé de sectionner le rameau qui les porte. »

M. André Rançon ajoute (page 36) que le n'taba est le congénère du kola. Ce serait une sorte de faux kolatier.

Le fruit du n'taba est mûr de décembre à avril. Les Mossi et les Gourounsi le mangent quand il a séché sur l'arbre même ou bien tel quel, ou bien après l'avoir fait bouillir pendant un quart d'heure. On le vend sur les marchés mossi au prix de trois pour un cauri, de six pour deux cauris, etc., c'est-à-dire au prix de cent cinquante pour un sou.

On en fait aussi une boisson chez les Mossi et les Gourounsi. On fait bouillir le fruit, on le pile, on le met dans un canari-filtre, c'est-à-dire dans un canari percé à sa partie inférieure, qu'on place sur un autre canari. On verse sur les fruits de l'eau qui s'imbibe de leur jus et qui tombe dans le canari de dessous. La boisson est sucrée et a un goût de miel.

Citons encore le *kamsoro* (n'kodo en Bambara). C'est un fort gros arbre, trapu, dont les feuilles sont caractéristiques. Elles sont très fortes, très larges, très grosses, de forme ovoïde ou plutôt un peu plus allongée que celle de l'œuf et d'un vert éclatant.

On en mange les fruits, principalement les enfants, au cours de l'année entière, car tout le temps il y en a de mûrs.

On ne trouve pas de kamsoros en pays gourounga.

Citons aussi le *véda* ou ouéda, liane à caoutchouc, en Mandé n'saba, en Peuhl fôgui, en Sarakolé fittigné, dite encore laré et *Vahea Senegalensis*. Cette liane porte des fruits qui sont mûrs en mars et en avril. On ne peut mieux les comparer qu'à des oranges. Ils sont d'une couleur verte avant la maturité et jaune-rouge quand ils sont mûrs. Le Dr Rançon les déclare délicieux. On mange ces fruits tels quels, on n'en fait pas de boisson.

Le n'saba se trouve dans presque toute l'Afrique occidentale, mais se fait rare à mesure qu'on va vers le nord. Il existe en très petite quantité dans le Mossi et le Gourounsi.

Les Dagaris, qui sont plus au sud que les Gourounsi, recueillent le caoutchouc des lianes n'saba pour en garnir, en forme de tampon, le bout des baguettes avec lesquelles ils frappent sur leurs tamtams. Les griots gourounsi achètent ces baguettes chez les Dagaris. Ni les Mossi, ni les Gourounsi ne recueillent eux-mêmes le caoutchouc du n'saba.

Dans le sud on se sert de cette liane pour faire des liens, mais cela ne se pratique ni au Mossi, ni au Gourounsi.

En dehors des plantes dont nous venons de parler et dont on utilise les ressources en tout temps, il y en a d'autres aux produits desquels on ne recourt guère qu'en temps de famine. Ce sont le konkouira, le sabatouli, le silikoré, etc.

Le *konkouira* est un gros arbre dont le nom mandé est n'zéré. On prend ses feuilles lorsqu'elles commencent à pousser, quand elles sont encore tout à fait tendres. On les écrase dans un petit mortier avec un pilon, puis on les met dans l'eau pendant deux heures. Alors on en confectionne des boules, en ajoutant de la farine de mil. Après avoir rempli un canari d'eau et l'avoir posé sur le feu, on place sur son ouverture des baguettes parallèles pour former gril et sur ce gril on dispose nos boules de konkouira. Pour qu'elles cuisent mieux, on place au-dessus d'elles une calebasse renversée qui bouche le tout et empêche la vapeur d'eau de sortir trop vite. Les boules cuisent donc ainsi à l'étuvée pendant une heure. Après on peut les consommer.

On ne consomme jamais ces feuilles toutes seules mais toujours avec de la farine de mil et elles servent en définitive à ménager celle-ci. Si on les mangeait tout seules elles donneraient la colique. En tout cas elles donnent le hoquet (gounsounkouira en Mossi). C'est donc plutôt un aliment pour les cas de famine.

Le *silikoré* ou *kalanianga* (les deux noms sont mossi) est un petit buisson épineux qui croît autour des arbres et a des fruits très petits. Pendant la saison des pluies, les femmes vont cueillir ces fruits. Elles les écrasent dans une petite auge, puis les font bouillir dans un canari. On jette cette première eau et on fait bouillir une seconde fois. On jette encore l'eau et on lave à l'eau froide. On ajoute du beurre de karité et du sel et l'on consomme. On mange surtout le silikoré pendant les périodes de famine, mais quelquefois même en dehors.

Chez les Gourounsi on ne mange pas les fruits du silikoré, chez les Bambaras non plus.

Le *gonsé* s'appelle en Bambara *sofarangoni*. C'est un arbuste de la hauteur d'un homme qui produit le kéména. Celui-ci est une gousse qui contient une sorte de petits haricots plats, tout minces, mûrs au moment de la récolte du mil. On les fait bouillir deux fois et on jette l'eau ces deux fois. Puis on lave à l'eau froide et l'on fait de nouveau bouillir, cette fois définitivement, en couvrant le canari avec un couvercle de paille. Quand c'est fait, l'on ajoute du beurre de karité et l'on mange. On vend le kéména tout préparé dans les marchés ; une poignée vaut 5 cauris (1/2 centime). On mélange aussi le kéména avec les haricots pour consommer ceux-ci ou pour les vendre.

Le *lamboye* se dit béré en Bambara, guidili en Peuhl. Il y en a dans presque tout le Soudan. On n'en mange les fruits ou plutôt les graines que pendant les famines. Elles sont rondes, excessivement petites et arrivent à maturité pendant la saison sèche et chaude. On les cueille, on les expose au soleil puis on les pile dans un petit mortier pour briser l'enveloppe. Cela fait on les met tremper dans l'eau pendant huit jours. On jette cette eau là et on lave deux fois les graines. Alors on les fait bouillir, on ajoute du sel et on consomme. On ne fait pas cela en dehors des temps de famine. Ces graines, comme on le voit, sont vénéneuses et empoisonneraient si on ne leur faisait subir toutes ces opérations.

Le *sabatouli* (bembé en Bambara et en Sôninké) est un arbre dont les fruits sont mûrs un mois après le commencement des pluies (donc en mai). Le fruit est excessivement petit, pas plus gros qu'un grain de maïs. On le mange tel quel, en passant, ou en faisant des travaux de défrichement dans la brousse, ou bien encore on le porte aux enfants du village. On n'en fait rien autre chose. Le sabatouli se trouve dans presque tout le Soudan.

Le *vdka* est un arbre qui s'appelle goumou ou goumbou en Bambara. On prend les fleurs de cet arbre qui sont rouges pour en faire de la sauce, quand on n'a plus de gombo. On l'appelle fofo en Nounouma et en Sissala, kafro en Kassouna. On n'en mange pas les fruits.

Nous avons oublié plus haut de parler du *jujubier*. On l'appelle mourouga en Mossi, n'tomono en Bambara, gouésso en Nounouma et en Kassouna. Les Mossi en mangent les fruits seulement quand ils sont en voyage dans la brousse. Les Gourounsi ne les mangent pas du tout.

Signalons encore le *Kankalra* (lenga en Mandé) dont les Mossi mangent les feuilles

Nous venons de voir les arbres et les arbustes dont les Mossi utilisent les produits. Il nous reste à dire un mot des champignons, des racines sauvages et des fourrages naturels.

Les *champignons* s'appellent goudou en Mossi, dakon en Nounouma et en Kassouna, kon en Sissala. Il y en a dans la brousse, pendant l'hivernage, dans le Mossi comme dans le Gourounsi et comme dans toute l'Afrique occidentale du reste, et les femmes vont les cueillir ; on en distingue deux espèces : les champignons de termitière (yaoré-goudou en Mossi, de yaoré termitière et goûdou champignon) et les champignons qui poussent dans les ordures. On appelle ces derniers niandara-goûdou c'est-à-dire champignons de la paille parce qu'ils poussent surtout sous les vieux toits de case en paille qu'on a jetés. Ceux-ci sont les meilleurs, mais les champignons de termitière sont les plus gros.

Les Mossi font cuire les champignons dans le beurre de karité et les y écrasent et les mangent tels quels, ou bien ils en font une sauce pour le sarabout qu'on corse en y ajoutant des haricots cuits de leur côté et également écrasés. On prend le sarabout (nom mossi du to) et on le mange en le trempant dans la sauce aux haricots et aux champignons.

Les femmes gourounsi font bouillir les champignons, puis les font sécher sur les toits des soukalas. Ensuite elles en prennent une ou deux poignées par jour, pour faire leurs sauces. Pour cela elles font bouillir de nouveau ces champignons sans les écraser et y ajoutent du soumbara et du sel. Chez les Gourounsi, les champignons ne servent pas à faire de plat à part.

Passons aux racines comestibles.

Le *vidiba* est une espèce d'oignon sauvage appelé fanto par les Bambaras, les Sarakolés et les Foulbé.

Les Bambaras se servent des feuilles du vidiba pour faire de la sauce, mais ne mangent pas l'oignon lui-même, parce qu'il est vénéneux. Les Mossi font de même, sauf en temps de famine. Alors on frotte l'oignon avec du sable, jusqu'à ce que la peau noire soit enlevée, puis on lave à grande eau. Ensuite on le met bouillir dans un canari plein d'eau jusqu'au bord et couvert et on continue la cuisson jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Alors on prend des cendres, on les passe et on les ajoute dans la calebasse. On remue avec un morceau de bois, puis on retire le vidiba, on le coupe en morceaux et on le mange.

Le *séba* est une espèce de long navet noir vénéneux qu'on ne mange qu'en temps de famine et après l'avoir fait cuire longtemps.

Le séba et le vidiba ont fait mourir beaucoup de gens pendant la dernière famine du Mossi en leur donnant la dysenterie.

Comme fourrages naturels existant au Mossi il y a d'abord le *kénibédo* qui pousse en touffes de 30 centimètres de haut dans les bas-fonds humides. Sa feuille est peu développée. On le coupe à 20 centimètres du sol et on l'emmagasine pendant la saison sèche.

Puis il y a les fourrages appartenant à la famille des papilionacées : le densa, le youbenga. Le densa et le youbenga donnent une tige minuscule que l'on ne sépare pas de la plante qui atteint une hauteur de 0 m. 30 à 0 m. 40 dans les deux variétés. Elles sont consommées indifféremment par le cheval à l'état vert ou sec.

Disons un mot pour finir du *souga* espèce de chanvre sauvage que les Mossi dénomment ainsi. Les Nounoumas l'appellent boupo et les Kassounas bénédévio. On ne le trouve que dans certaines parties du Mossi, mais, en revanche, dans tout le pays gourounsi. Son écorce donne des fibres blanches très résistantes que les indigènes emploient pour la confection de cordes, de ficelles ou de fils pour engins de pêche. Ne se conservant pas pendant la saison sèche, son écorce est réduite en fibres pendant la saison des pluies. Ces fibres par contre peuvent supporter les plus grandes sécheresses sans s'altérer. On ne cultive pas le souga.

Nous en avons fini avec la cueillette en pays mossi. Elle a une certaine importance, comme nous venons de le voir, la même en gros que chez les autres populations soudanaises. Cette importance est infiniment moindre que celle de la culture évidemment, mais le cède de peu seulement à celle de l'élevage et doit être mise sur le même rang que celle de la chasse. Elle est très supérieure à celle de la pêche et à celle de l'arboriculture.

Pour cette dernière, nous n'avons pour ainsi dire pas à en parler. Elle existe à peine dans le Mossi. Elle se réduit à ce que nous avons dit plus haut des rôniers et à la plantation çà et là de quelques rares papayers.

En définitive vient d'abord la culture, puis très loin après l'élevage, puis la cueillette et la chasse sur le même rang, puis la pêche, puis l'arboriculture.

L'Industrie est florissante chez les Mossi. Nous allons passer en revue, tour à tour, en détail, les différents métiers qu'ils exercent.

Il y a d'abord celui du forgeron (saba ou sababa dans la langue du pays). Chez les Mossi on peut distinguer deux espèces de forgerons : d'abord les forgerons groupés formant des villages à part ou de gros quartiers spéciaux dans les villages, villages ou quartiers qu'on rencontre fréquemment dans le nord du Mossi, ensuite les forgerons isolés comme il y en a par exemple à Ouagadougou.

Les forgerons des villages ou des quartiers à part fondent le minerai de fer dans la brousse dans de grands fourneaux. Ils font cela une fois par an, au moment de la saison sèche, et l'opération dure un mois.

Tout le village des forgerons s'y met et construit un certain nombre de hauts-fourneaux, à raison d'un par deux forgerons.

Les fourneaux sont construits en terre rouge à côté des collines où se trouve le minerai de fer et on met cinq jours à en construire un. Une fois que c'est fait, chaque couple de forgerons prend possession de son fourneau et l'utilise, pas en même temps du reste mais chaque forgeron à son tour.

Nos forgerons entament le sol avec le soumbéré ou le taré. Ils cassent ainsi les morceaux de minerai et les entassent auprès du fourneau. Ils mettent au fond de celui-ci une couche de bois sec, puis une couche de minerai par-dessus, puis une autre couche de bois, puis une autre couche de minerai, etc., jusqu'en haut. Ensuite on met le feu.

On l'active avec le soufflet et on l'entretient pendant trois jours. Au bout de ce temps on ouvre les portes ménagées au bas du haut-fourneau. Le fer coule par ces portes spéciales distinctes des ouvertures toujours ouvertes par où s'en vont les scories. Le quatrième jour le fer est refroidi et on le retire des petites fosses où il a coulé. On le casse à coups de masses de fer et on le remet de nouveau à la fonte.

Le travail total dure un mois. Tous les soirs nos forgerons rentrent au village. Quelques-uns font dix charges de fer (dans les 300 kilos), d'autres deux ou trois seulement (60 ou 90 kilos).

Les forgerons isolés, eux, ne fondent pas le fer. Ils l'achètent aux forgerons du Yatenga (cercle de Ouahigouya) qui sont de grands fondeurs de fer et qui possèdent de petites collines ferrugineuses renommées, autour de Ouahigouya.

Les forgerons mossi font des ouakas, des koutiagas, des haches, des couteaux, des poignards, des sabres, des fers de lance, des pointes de flèche, des rasoirs, des bracelets en fer pour femmes, pour hommes, pour nobles, des cuillers, des mors, des étriers, des éperons, etc. Ils font aussi des aiguilles assez grosses valant dix cauris l'une, c'est-à-dire cinq pour un sou.

Pendant l'hivernage ils ne font guère que des ouakas. Pendant la saison sèche ils font tout le reste.

Ils font aussi des zandés ou massues à tête en fer. Disons ici un mot des massues, qui sont comme l'arme nationale mossi. Un Mossi se croirait déshonoré si, quelque part qu'il aille, il ne portait pas gravement une massue sur son épaule droite. Même les petits enfants en ont, proportionnées à leur taille, et ce ne sont pas eux qui les portent le moins dignement.

Les massues mossi sont de trois sortes :

1° Les unes complètement en bois, manche et masse, et taillées d'un seul bloc. Elles s'appellent dori.

2° Les secondes dont le manche est en bois, mais dont la tête est formée par une grosse pierre ronde encastrée à l'extrémité de celui-ci. La massue s'appelle alors gougou.

3° Enfin les massues au manche en bois et au marteau en fer inséré perpendiculairement à l'extrémité du manche. C'est le zandé ou zann'dé. Quelquefois le manche est recouvert de peau de bête, ce qui le rend plus riche et plus beau.

Les forgerons ne fabriquent dans le zandé que la partie en fer. Quant aux autres massues elles sont fabriquées par les possesseurs eux-mêmes.

Un forgeron ne fabrique un zandé que sur commande. Tandis qu'il fait d'avance les ouakas et les koutiagas et les fait porter en masse au marché, il ne fabrique les zandés que quand on vient lui en demander un.

Ainsi le forgeron mossi travaille tantôt à façon et tantôt en vue du stock. Ce stock, il le fait écouler au marché par ses enfants, en même temps que sa femme va y vendre la poterie qu'elle fabrique.

Les instruments dont se sert le forgeron mossi sont :

1° Une petite enclume appelée kissiguiré, avec une partie pointue en fer par-dessous, par laquelle on la tient en main ou qui sert à l'enfoncer dans le sol.

2° Une masse en fer appelée zinré qui sert de marteau pour frapper sur l'enclume dont nous venons de parler : tout cela est fort petit. On tient l'enclume d'une main et la masse de l'autre.

3° Des tenailles (iéougo) pour saisir le fer quand il est dans le feu et pour le placer sur l'enclume.

4° Un marteau appelé kouadara fait d'un gros manche en bois, court et massif, dans lequel est enfoncé une masse de fer longue et peu large servant de marteau.

5° Une lime (sodara ou chandara) un peu courbe, emmanchée dans un manche en bois.

6° Une sorte de petit coin pour couper le fer (kitéga). On met ce coin sur le morceau de fer à couper et on frappe avec la masse.

7° Un instrument de petite dimension appelé karé qui est composé d'une lame courbe de trois centimètres de long sur deux de large emmanchée dans un court morceau de bois. Le karé sert à aiguiser les couteaux ;

8° Les soufflets en peau de chèvre (zougoudou).

Tels sont les instruments du forgeron mossi, qu'il fabrique lui-même du reste.

| | | | |
|---|---|---|---|
| La masse vaut . . . | 5.000 | cauris | ( 5 fr. ») |
| L'enclume . . . . . | 10.000 | — | (10 fr. ») |
| Le marteau . . . . | 1.000 | — | ( 1 fr. ») |
| Les cisailles . . . . | 700 | — | ( 0 fr. 70) |
| La lime . . . . . . | 500 | — | ( 0 fr. 50) |

| | | |
|---|---|---|
| Le coin en fer. . . . | 500 cauris | ( 0 fr. 50) |
| L'aiguisaille . . . . | 200 — | ( 0 fr. 20) |

Les femmes des forgerons mossi fabriquent la poterie. Elles ne sont pas les seules à le faire, comme nous le verrons plus loin, mais elles le font, au moins dans les villages et quartiers spéciaux de forgerons.

Elles la fabriquent avec le bérédo, cette terre noire spéciale, espèce d'argile, dont nous avons déjà parlé. Elles pilent, écrasent de vieux canaris et ajoutent cette poudre au bérédo. Ainsi la poterie tient mieux que si on employait le bérédo frais tout seul. Une fois la poterie faite, elles la mettent sécher au soleil pendant six ou sept jours. Pendant le temps que dure ce séchage elles vont dans la brousse chercher du bois, puis dans un four rond d'un mètre et demi de haut environ, très large, de deux mètres de diamètre, ouvert en haut, elles mettent une couche de bois, de la paille, puis la poterie dessus, puis encore de la paille et du bois. Elles allument et font cuire pendant douze heures.

Pour vernir leur poterie elles prennent l'écorce du nobora ou n'kouna. Elles la mettent tremper dans d'immenses canaris pendant toute une journée. L'eau se colore en rouge. La poterie cuite et refroidie est placée dans ces canaris pendant un certain temps, puis on la fait sécher au grand air. Cela fait on peut la porter au marché pour la vente.

Les femmes des forgerons font leur poterie pendant la saison sèche. Pendant l'hivernage elles travaillent aux champs de leurs maris.

Les forgerons mossi pendant l'hivernage font à la fois de la culture et leur métier de forgeron, mais ce qu'ils font le plus c'est la culture. Pendant la saison sèche, au contraire, ils ne font que leur métier de forgeron.

Comme culture ils font avant tout du petit mil, puis du gros mil blanc et du gros mil rouge, du maïs, des arachides, des pois souterrains, des sésames et des haricots. Ils font du coton et du tabac, mais pas d'indigo. Leurs femmes sèment du gombo, etc.

Ils ont des bestiaux qu'ils font garder par leurs enfants et, en général, ils en ont un peu plus que les autres Mossi, sauf les chèvres et les ânes. Cela du reste ne doit pas nous étonner car le forgeron nègre d'Afrique occidentale montre souvent des aptitudes à l'élevage des animaux et surtout au maquignonnage du cheval. En tout cas, au Mossi, c'est très peu accentué.

Les forgerons ne font pas de chasse ni de pêche. Ils font de la cueillette comme les autres Mossi. Comme industrie ils n'en ont pas d'autre que celle du fer et de la poterie. Ils ne travaillent ni le cuivre, ni l'argent, ni l'or. Ils ne font pas non plus les tisserands. Le coton qu'ils cultivent, ils le font cueillir et filer par leurs femmes, puis ils le donnent à tisser aux tisserands.

Comme commerce, ils en font quelque peu, plutôt un peu plus que la masse mossi. Quand un forgeron a fondu beaucoup de fer, il achète quelquefois des bestiaux, va les conduire à Ouanké, y achète des kolas, les emmène à Saraféré et en rapporte du sel. Mais ce n'est pas très fréquent.

En définitive, le métier de forgeron a plus d'importance que tout le reste, quoique le forgeron s'aide de pas mal de travaux accessoires.

Les forgerons mossi ne forment pas caste, en ce sens que tout le monde peut se marier avec eux.

Passons maintenant au bijoutier ou travailleur en cuivre (niaka en Mossi).

Les Mossi connaissent le cuivre depuis très longtemps, quoique l'Afrique occidentale n'en produise pas. Les Yarsé, de temps immémorial, ont été en chercher à Ouanké, Kintampo, même jusqu'à Koumassie. Il vient de la côte où il est apporté par les blancs sous forme de tringles de laiton de 30 ou 40 centimètres de long (comme des tringles de rideaux). Actuellement ce sont les Anglais qui approvisionnent la Gold-Coast de cuivre, après sans doute les Portugais et les Hollandais.

Le niaka gagne plus d'argent que le forgeron. Il achète le cuivre en tringles aux dioulas et le transforme en divers objets tels que les jambières de cuivre, ornées d'un crocodile, pour les femmes, tels que les gros bracelets de cuivre que les femmes et les soronés (pages) portent aux poignets et aux chevilles. Ces bracelets valent, suivant leur grosseur, de 2.500 à 20.000 cauris. Il fait aussi des épingles en cuivre pour la chevelure des femmes et des bagues de petite valeur de 100 à 200 cauris.

Ces bijoutiers faisaient aussi jadis des objets en cuivre représentant des scènes, des paysages, des cases, avant l'arrivée des Français. Les chefs les achetaient, mais ces objets, du moins les anciens, sont devenus très difficiles à se procurer. Le docteur allemand Frobenius, en passant par le Mossi, à la fin de 1908, en a, paraît-il, acquis de très beaux d'ancienne fabrication mossi, mais à prix d'or. Actuellement on peut se faire une idée de cette ancienne industrie par les petits objets que font quelques Mossi européanisés de Ouagadougou et qu'ils vendent sur place à l'usage des blancs de l'endroit, on pourrait donc presque dire qu'ils fabriquent pour l'exportation. Ces objets, faits à cire perdue, sont assez curieux et très artistiques pour des noirs.

Les instruments du niaka sont à peu près ceux du forgeron :

1° La petite enclume portative ou kissiguiré.

2° Le marteau ou kouadara.

3° Des ciseaux (niougou) pour saisir les morceaux de cuivre sur le feu.

4° La lime en fer ou sodara.

5° L'instrument pour aiguiser ou karé.

6° Le coin en fer pour couper le cuivre (kétouga).

7° Des ciseaux pour couper le cuivre (mankasaga).

8° Quelques soufflets en peau de chèvre, très primitifs.

Comme type de bijoutier, voici Sulémani Déréma, demeurant à Ouagadougou. Il habite avec son grand frère qui commande la soukala et a une femme et un enfant. Lui-même a deux femmes et deux enfants. Un frère cadet ayant une femme et un enfant habite avec eux. Enfin, il y a d'autres frères dans la soukala, mais non mariés (remarquons en passant que cette soukala est exceptionnelle, la règle générale étant chez les

Mossi que chaque ménage habite à part ; mais, ici, si on habite encore ensemble, chaque ménage travaille à part).

Sulémani Déréma achète son cuivre sur le marché ou bien il travaille à façon le cuivre que le client lui fournit. Il fait des bracelets, des bagues, des étriers en cuivre, etc.

Il fait aussi de la culture pendant l'hivernage, à part comme les autres ménages de la soukala. Sulémani a deux champs dans la brousse, un de petit mil, un autre de gros mil blanc et de plus il fait du maïs autour de la soukala, sur la partie du terrain qui lui est allouée par le chef de soukala.

Il n'a ni gros, ni petit bétail, pas même de poulets. Il ne fait ni chasse, ni pêche.

Son métier de niaka lui rapporte plus que ses champs.

Le forgeron et le niaka représentent le travail du métal, passons maintenant à celui de la pierre.

Les fabricants de pierres à écraser s'appellent nanloras en Mossi, de nan, qui veut dire pierre à écraser, et de lora, qui brise.

Nos carriers cherchent dans la brousse de grandes tables de pierre reposant à la surface du sol et autant que possible surélevées par quelque chose au-dessus de celui-ci. Sur ces grandes roches plates, ils tracent des lignes avec du karité et du soumbara, d'après la grandeur des pierres à écraser qu'ils veulent en extraire, puis ils amassent du bois sous la roche et y mettent le feu. Ils font brûler pendant un jour, puis, à l'aide d'une grosse pierre tranchante, ils frappent à l'endroit où il sont marqué les traits. La pierre se brise à ces endroits-là et ils en enlèvent les morceaux qu'ils vont vendre sur les marchés mossi.

Ce métier ingrat rapporte assez peu et ceux qui l'exercent ne le font que pendant la saison sèche. Pendant l'hivernage, ils font de la culture qui leur rapporte beaucoup plus que leur métier de carrier.

Après le travail de la pierre, le travail de la terre. Il est représenté chez les Mossi par le potier, le fabricant de pipes et le maçon. Commençons par le premier.

La poterie, chez les Mossi, est restée, çà et là, une fabrication familiale exercée par toutes les femmes, ce qui est comme le premier degré de cette fabrication. Néanmoins, nous avons vu aussi plus haut que les femmes des forgerons groupés en quartiers ou en villages fabriquaient en abondance la poterie. C'est le second degré de la fabrication, celui de la spécialisation commençante. Enfin, on trouve chez les Mossi des potiers de métier, ce qui est le troisième degré de la fabrication et celui de la spécialisation déjà plus accentuée. Il resterait un quatrième degré à atteindre : ce serait celui où les potiers ne feraient que ce métier et y seraient absolument spécialisés. Mais ce degré n'est pas atteint au Mossi. Les potiers n'y sont que des potiers à demi et font autant de culture que de fabrication. Néanmoins, nous avons là un premier effort vers la spécialisation du travail de l'argile qui n'existe pas, loin de là, chez toutes les populations noires.

Voici, par exemple, un potier de Dassasogo, petit village situé à 8 kilomètres de Ouagadougou.

Pendant la saison des pluies, il ne fait que de la culture. Pendant la saison sèche seulement, il exerce son métier de potier. Ce sont ses champs qui lui rapportent le plus.

Il a un champ de petit mil dans la brousse et il fait du maïs autour de sa soukala qui se compose de deux cases seulement. Il a une femme et un jeune enfant. Ses instruments de travail sont :

1° Une sorte de cuvette grossière, très épaisse, à gros bords et très peu profonde, en terre.

Pour la confectionner, le potier prend une terre appelée yaoré (c'est celle des grosses termitières brunes ou grisâtres). Il la mélange avec de la paille et fabrique cette espèce de cuvette, cette espèce de tour primitif, appelé en Mossi tébélé.

2° Une sorte de pilon court, en terre, à tenir à pleine main qu'on appelle toudoubila.

Pour faire ses canaris, notre potier prend du yarado. Pour avoir cette espèce d'argile, il faut creuser à certains endroits qui sont transmis par tradition de père en fils. Il l'écrase avec son pilon dans sa cuvette, puis il la mouille et construit, avec celle-ci, son canari en l'élevant comme un mur de maison et en le faisant tourner peu à peu devant lui. Il ne sait du reste faire que de petits canaris.

Les potiers qui en font de grands creusent une espèce de grande cuvette dans le sol. Ils se servent du même petit pilon court et massif pour masser la terre du canari qu'ils construisent, mais ils se servent d'une autre variété de yarado, de celle qui est rouge ou rougeâtre.

Notre potier vend ses petits canaris de 80 à 120 cauris chaque. Il les fait en stock. On vient les acheter chez lui ou bien il les envoie porter au marché par sa femme.

Les potiers habiles en font dans les quatre par jour. Les débutants n'en font que deux ou trois.

Les gros canaris valent 300 cauris l'un.

Les potiers qui font de petits canaris ne font souvent que ceux-là. De même ceux qui font de gros canaris n'en font, la plupart du temps, pas d'autres. Cependant on trouve des potiers qui font à la fois les uns et les autres, par exemple à Kombisiguiri.

Pour cuire la poterie, les potiers mossi ont de grands fours ronds que j'ai déjà décrits, ouverts complètement par le haut, sortes de murs circulaires de 1 m. 50 de hauteur, percés de quatre trous dans le bas. Ils y entassent des tiges de mil, puis mettent quatre canaris dessus. Sur chacun de ces canaris ils en posent d'autres jusqu'à ce que la pile atteigne le niveau du haut du mur, puis ils mettent le feu aux tiges de mil et laissent refroidir jusqu'au lendemain matin.

Chaque potier n'a pas son four à lui. Il n'y en a qu'un par quartier. — Les potiers de chaque quartier se réunissent donc pour construire un four commun derrière les soukalas. S'ils sont cinq potiers le four est construit en un jour. Tous ceux qui y ont coopéré ont le droit de s'en servir.

A Kombisiguiri, quelques potiers n'ont pas de fours. Ils étalent simplement des tiges de mil sur le sol et placent dessus leurs canaris. Ils mettent le feu et les vases cuisent ainsi.

C'est le potier lui-même qui fabrique ses instruments, sa grossière cuvette et son pilon.

Notons que les baourés, grands vases immenses à mettre le mil décortiqué, qui ont dans les 2 m. 50 de haut et une largeur en proportion et qui ressemblent à d'énormes bouteilles d'encre en grès, vases que j'ai vus dans le nord du Mossi, ne sont pas faits par les potiers. Ils sont construits dans chaque soukala par les habitants de celle-ci.

Après les potiers, les fabricants de pipes. Ce sont les vieilles femmes qui fabriquent les pipes au Mossi. Elles vont chercher l'argile qui convient, façonnent le fourneau de la pipe et le font cuire. Elles le vendent cinq cauris.

N'oublions pas les maçons : maçon se dit tammétéba en Mossi. Comme les maçons gourounsi, les maçons mossi sont surtout des cultivateurs et leurs champs leur rapportent beaucoup plus que leur métier. De même, comme dans le Gourounsi, on ne paie pas les maçons : on les nourrit seulement pendant toute la durée de leur labeur.

Après le travail de la terre et de l'argile, passons au travail du bois. Il est représenté au Mossi par les koukoupersébas et par les sétas.

Le métier de travailleur sur bois chez certaines populations de l'Afrique occidentale est exercé par les forgerons (par exemple chez les Malinkés, Dialonkés, etc.). Chez les Mossi, comme chez les Gourounsi, il est au contraire nettement séparé de celui du forgeron : ce sont les koukoupersébas qui l'exercent, analogues aux voguésaras gourounsi et aux dabakalas-lésembas mandés. Ils fabriquent des manches de dabas, des manches de haches, de petites chaises fort joliment travaillées au fer chaud et représentant un dos de cheval avec deux têtes grossières, deux indications de tête, de chaque côté.

Les koukoupersébas sont du reste avant tout des cultivateurs. Ils cultivent pendant la saison des pluies. Pendant la saison sèche ils fabriquent les différents objets dont nous venons de parler.

A côté de ceux-ci, il y a dans le Mossi des Laobés, c'est-à-dire de ces gens qui sont attachés aux Foulbé en qualité de fabricants de calebasses en bois et d'autres objets de même nature. Les Mossi les nomment sétas. Comme il y a de nombreux Foulbé dans le Mossi il y a aussi des Laobés et quelques-uns ont quitté leurs maîtres pour se fixer à part, désormais indépendants.

En voici un qui s'appelle Louri. Pendant l'hivernage il fait de la culture, mais très peu, comme tous les autres Laobés et Foulbé du reste, et il fabrique aussi ses calebasses en bois. Pendant la saison sèche il ne fait que ses calebasses. A cause de ses plus que médiocres aptitudes culturales, son métier lui rapporte plus que ses champs.

Ses instruments sont :

1° D'abord une grande hache appelée diendé qui lui sert à couper le gros bois.

2° Le saotaré, espèce de pioche bien aiguisée, à manche très court, qui sert à façonner la calebasse à l'extérieur.

3° Le tépotondé, espèce de pioche à manche très court, à fer très tranchant, qui sert à creuser la calebasse.

4° Le menkéré, qui sert encore à creuser l'intérieur de la calebasse.

5° Le kéfirga, instrument à long manche, à fer recourbé et tranchant, qui a le même usage que les deux outils précédents.

C'est le forgeron qui fabrique les parties en fer de ces instruments.

Leur valeur est la suivante :

| | | | |
|---|---|---|---|
| la hache | vaut . . . . | 2.000 | cauris |
| le saotaré | — . . . . | 500 | — |
| le tépotondé | — . . . . | 500 | — |
| le menkéré | — . . . . | 1.500 | — |
| le kéfirga | — . . . . | 200 | — |

Pour faire ses calebasses notre Laobé prend le bois des arbres suivants : le hèdè, le bouagaï, le saboutoungaï et le bembé.

Ce Laobé vient de Badongo (village situé à 31 kilomètres de

Ouagadougou). Il a une femme et deux enfants. C'est un ancien esclave, captif de Laobé, dont le maître s'était établi à Badongo. Celui-ci s'en est allé et maintenant il est libre. Autrefois il travaillait pour son maître, maintenant il travaille pour lui. Il fait des calebasses d'avance et les fait vendre au marché par sa femme. Il vend les petites 100 cauris, les moyennes 300, les grosses 500 (0 fr. 10, 0 fr. 30, 0 fr. 50).

Comme lougans, il cultive un champ de petit mil, un peu de maïs autour de sa case, un peu d'arachides et de pois souterrains.

Sa soukala se compose d'une seule et unique case où il vit avec sa femme et ses deux enfants.

Voici un autre type de Laobé ou séta, demeurant cette fois à Kombisiguiri. Il a lâché les Foulbé pour se fixer parmi les Mossi.

Ses instruments pour travailler le bois sont les mêmes que ceux que nous avons vu plus haut : le diendé, le tépotondé, le menkéré, le saotaré et le kéfirga.

Il coupe tout un arbre pour y faire ses calebasses : soit le hèdè ou n'kouna qui fournit le bois le meilleur, soit le bembé ou sibi ou n'pékou, soit le saboutoungaï ou sanktougaï ou satantoulougaï, soit enfin le bouagaï qui est le moins bon. Les calebasses faites en bois de hèdè se vendent plus cher que les autres.

Il fait deux espèces de calebasses, des petites valant 50 cauris et des grandes dont quelques-unes se vendent jusqu'à 1.000 cauris. Il fait ces calebasses sans attendre la commande et les fait porter par ses femmes au marché.

Notre Laobé ne fait pas du tout de culture. D'un bout à l'autre de l'année il fait ses calebasses en bois et cela lui rapporte assez pour vivre.

Il fait en plus des mortiers et des pilons pour le pilage des grains. Un petit mortier et son pilon valent 1.000 cauris, un grand mortier et son pilon 2.000. Il fait aussi de grandes cuillers en bois qu'il vend 50 cauris et des espèces de sabots, des sandales en bois, dont on se sert pendant la saison des pluies et qu'il vend 100 cauris.

Il a dans sa soukala huit personnes y compris lui-même à savoir ses deux femmes et ses cinq enfants.

Ajoutons que quelques Mossi, mais rares, se sont mis à fabriquer des calebasses en bois, comme les Laobés, mais ces Mossi, au contraire de ces derniers, font plus de culture qu'ils ne travaillent à leur métier. A Polsogo, village situé à douze kilomètres de Ouagadougou, il y en a quelques-uns. Il ne faut pas les confondre avec les koukoupersébas dont nous avons parlé plus haut.

Il y aussi des fabricants d'arc au Mossi. On les appelle tempésédas. Ce sont avant tout des cultivateurs et leurs champs leur rapportent beaucoup plus que leur métier. Ils n'exercent celui-ci que pour avoir quelques cauris pour acheter des condiments : sel, etc. Les petits arcs valent 20 cauris, les moyens 70 et les grands 100.

Nous venons de voir le travail du bois. Passons à la vannerie. Elle donne lieu ici à deux métiers principaux, celui du vannier proprement dit et celui du fabricant de chapeaux. Examinons-les tour-à-tour.

Voici Niandé Zango, fabricant de corbeilles, chef de soukala. Il a deux femmes et trois enfants. Sa soukala compte cinq cases.

Il fait de la culture pendant l'hivernage et exerce son métier pendant la saison sèche. C'est sa culture qui lui rapporte le plus.

Il fabrique ses corbeilles chez lui sans attendre la commande et envoie ses femmes les vendre au marché.

Il va chercher la paille doudouma dans la brousse et cultive du mono dans son champ de maïs.

Le doudouma est une herbe haute que l'on fait sécher et qui donne une paille excellente pour la fabrication des corbeilles et des plats.

Le doudoumidou est de la paille de doudouma teinte en rouge avec du mono.

Le mono (faraoro en Bambara) est une plante que les Mossi font pousser dans leurs champs de maïs, autour de leurs soukalas. Elle ressemble beaucoup au gros mil rouge, mais ce n'en est pas. C'est probablement pourtant une variété de gros mil. On sème le mono en même temps que le maïs aux premières pluies. On fait des trous avec le koutiaga, on y met des graines de mono et on rebouche. Quand le mono est sorti de terre on arrache les mauvaises herbes et on fait la récolte deux mois et demi environ après les semailles. On coupe les tiges au pied, on les fait sécher au soleil, puis on arrache les gaînes et les chaumes. Ce sont celles-ci qui servent à teindre la paille en rouge.

On écrase gaînes et chaumes en les frottant avec les mains dans un canari plein d'eau. On met ensuite tremper dans ce canari la paille de doudouma. On place le canari sur le feu et on l'y maintient pendant six heures. Cela fait on retire la paille qui se trouve alors teinte en rouge.

Le doudousabalé est de la paille de doudouma teinte en noir en la plongeant dans le bérédo. On prend la paille, on l'apporte au marigot et on l'enterre dans le bérédo. On la laisse ainsi pendant tont un jour et cela lui donne une couleur grise brillante.

Le gansacé est une graminée poussant naturellement au bord des marigots. Les indigènes ne la cultivent pas. Le gansacé séché donne une paille qui entre dans la fabrication des plats en paille. Les Foulbé établis dans la région s'en servent aussi pour la fabrication de leurs chapeaux.

Le boulouvaka est un arbuste qui pousse le long des marigots. On prend la tige du boulouvaka, on la sectionne en deux ou en quatre et on obtient ainsi de petites baguettes flexibles qu'on teint en noir en les trempant dans le bérédo. Ainsi teintes, elles sont employées dans la fabrication des corbeilles mossi.

Le koué est une grande graminée donnant de la paille qui entre dans la fabrication de certaines corbeilles. Le koué pousse spontanément dans toute la brousse, dans les endroits secs comme dans les endroits arrosés.

Le dana est un arbuste dont le bois entre dans la fabrication des corbeilles mossi faites en paille de koué. Le dana pousse dans la brousse n'importe où.

Le sepso ou semso ou semsoro ou semsogo est le nom mossi désignant les filaments d'écorce enlevés à la gousse du néré.

Ils entrent dans la fabrication des plats en paille. Le sepso peut être teint en rouge avec du mono et en noir avec du bérédo.

Tous ces éléments sont utilisés par les vanniers pour la fabrication de leurs corbeilles et de leurs plats en paille.

Voici maintenant quelques échantillons des travaux des vanniers mossi :

1° De grandes corbeilles jaunes faites en paille de koué. Les rebords sont en tige de dana. Ces corbeilles sont vendues sur les marchés du pays 250 cauris pièce. Ce sont des corbeilles vulgaires qui servent à transporter le mil ou à l'apporter aux chevaux. Elles sont quadrangulaires, en forme de pyramide renversée et sectionnée à la base.

2° De grandes corbeilles de luxe, de même forme que les précédentes, mais s'en distinguant en ce que, au lieu d'être tout uniment jaunes, jaune paille, elles sont de plusieurs couleurs. Elles sont faites en paille koué (jaune), doudoumidou (rouge) et en boulouvaka (noir). Elles valent en moyenne 1.500 cauris.

3° Des plats en paille, des espèces d'assiettes en paille, faites avec du doudouma (jaune) et du doudoumidou (rouge). Elles sont vendues les petites 250 cauris, les grandes 300.

4° Des assiettes en paille commune faites avec du doudouma seulement (paille non teinte). Elles valent 150 cauris.

5° Des assiettes en paille faites avec du doudouma (jaune), du doudoumidou (rouge) et du doudousabalé (gris brillant). Elles valent 300 cauris.

6° Des assiettes en paille gansacé (jaune) et doudoumidou (rouge) valant 250 cauris.

7° Des assiettes en paille gansacé et sepso (le sepso est coloré en rouge au mono). Les plus grandes valent 350, les plus petites 250 cauris.

A Ouagadougou même il n'y a pas de vanniers, mais dans les villages proches il y a beaucoup de gens qui exercent ce métier.

Le vannier a comme seul instrument le lépéré-pime, grosse aiguille en fer à tête roulée en crosse et ornée de petites raies, qui sert à piquer la paille destinée aux corbeilles et aux plats. Le lépéré-pime est fait par le forgeron et vaut 50 cauris.

On fait aussi des bracelets, des liens et des couvercles en gansacé.

Avec le vannier proprement dit il faut mettre le fabricant de chapeaux de paille. Les deux métiers vont ensemble.

En voici un, Tenda Ouidiraogo, Mossi. Il fait de la culture pendant la saison des pluies et ses chapeaux en paille pendant la saison sèche.

On fait les chapeaux avec le kansé, une graminée qui pousse auprès des marigots et des mares.

On transforme cette herbe en ficelle. On la met d'abord dans l'eau pour l'assouplir, puis on la divise en deux brins que l'on trempe également dans l'eau. Puis on les tourne sur la cuisse en les frottant avec la main. Les deux brins s'enroulent et donnent une ficelle assez solide, brisable cependant à la main.

On commence par fabriquer assez de cette ficelle pour la confection d'un chapeau.

Les faiseurs de chapeaux ont une espèce de forme appelée dogome, composée d'un bâton faisant trépied et d'une tige verticale. Ils s'en aident pour construire leur chapeau qui est le chapeau de paille pointu ordinaire de toute l'Afrique occidentale, celui qu'on retrouve au Soudan aussi bien qu'en Guinée, descendant très bas sur la nuque et les yeux et qui donne un air de brigands calabrais à ceux qui le portent. Pourtant il faut dire que dans le Mossi existe un autre chapeau de paille renflé et arrondi et couvert par endroits de plaques de cuir. Celui-ci se rapproche plus de nos chapeaux européens et évoque un peu l'idée d'un chapeau « melon » très gros et très renflé et à larges bords, qui serait en paille.

Pour la confection du premier notre fabricant commence donc par réunir cent ficelles, puis il attache le bout de ces ficelles, bout laissé à l'état de paille, et il en forme la pointe de son chapeau. Puis il entremêle ces ficelles, à la main, de brins de paille de kansé non transformés. Les ficelles pendent verticalement, les brins de paille y sont entremêlés horizontalement et cela forme la trame du chapeau.

Les brins de kansé ont été souvent préalablement teints en noir, en les mettant tremper dans la boue du marigot. On obtient ainsi des lignes noires, des dessins en noir, à certains endroits du chapeau.

Il faut six jours pour confectionner un chapeau. Il est vendu 1.000 cauris, naturellement sans les ornements, brides et pendeloques en cuir qu'aura à y rajouter le cordonnier.

Les fabricants font ces chapeaux d'avance et ils les envoient vendre au marché par leurs femmes.

Le bérenga (qu'on appelle aussi tàmora en Mossi) ou chanvre, entre aussi dans la fabrication des chapeaux de paille. Nous avons vu plus haut, à la culture, comment le berenga est cultivé : on le sème soit avec le maïs, soit avec le gros mil rouge, c'est-à-dire autour de la soŋkala, ou bien même dans les champs de brousse avec le petit mil ou le gros mil blanc. Quand on le sème dans le maïs, on le sème trois jours après ce dernier. Quand on le sème avec le gros mil rouge, c'est quatre jours après. Quand on le sème avec le gros mil blanc, c'est dix jours après et, avec le petit mil, c'est dix ou douze jours après.

Le bérenga se récolte dix ou vingt jours après le maïs quand il est dans un champ de maïs. Quand il a été semé avec le mil, on le récolte sept jours après celui-ci. On coupe les tiges de bérenga au pied, on enlève l'écorce filamenteuse et on la fait sécher. Le bérenga est de couleur verte quand il est frais et d'un brun-rouge quand il est sec. On en fait généralement des ficelles et des cordes. On l'utilise aussi dans la toiture en paille des cases. Quand on veut le faire entrer dans la confection d'un chapeau, on le teint en noir en le plongeant dans le bérédo et on s'en sert pour faire les lignes noires des chapeaux concurremment avec le kansé.

Voici quelques échantillons de l'industrie des faiseurs de chapeaux mossi :

1° Les chapeaux en paille pointus faits en kansé (jaune) et en bérenga (noir). Ils ont des ornements et des brides en cuir ajoutées par le cordonnier. Ils valent 2.500 cauris.

2° Des chapeaux semblables mais plus petits valant de 1.000 à 1.500 cauris.

3° Les chapeaux en paille ronds, à larges bords, dont j'ai parlé plus haut. Ceux-ci valent 1.700 cauris.

Tout ce qui est cuir sur ces chapeaux est ajouté par le cordonnier.

Nous avons dit que nos fabricants de chapeaux n'étaient pas exclusivement fabricants et faisaient aussi de la culture. Il faut ajouter que celle-ci leur rapporte plus que leur métier. Celui que j'ai cité fait un champ de petit mil et un de gros mil rouge dans la brousse. Il fait aussi du maïs, des arachides, des pois souterrains autour de sa soukala. Il ne possède ni gros ni petit bétail, mais seulement des poules.

Il a dans sa soukala deux femmes, quatre enfants, deux frères mariés ayant chacun une femme mais sans enfants et deux frères non mariés, plus son père. Tous fabriquent des chapeaux.

Il demeure à Saponé où il y a beaucoup de fabricants de chapeaux.

Après le travail de la paille celui du cuir.

Les cordonniers mossi ne forment pas caste. Tous ceux qui veulent s'allier avec eux peuvent le faire et tous ceux qui veulent exercer ce métier peuvent se mettre cordonniers.

Voici Kinoga Kologo, Mossi, chef de soukala. Il a chez lui deux femmes, deux enfants et un frère non marié. Sa soukala se compose de trois cases.

Ses instruments sont :

1° Le *pongo*, sorte de petit couteau large et évasé, emmanché dans un manche très court. Il sert à couper les peaux.

2° Le *gansiouba*, couteau en bois pour gratter et frotter les peaux, les nettoyer, les repasser.

3° Le *désara*, petit instrument à manche en bois, à tige recourbée en fer. Il sert, rougi au feu, à tracer des dessins sur les peaux.

4° Le *pime*, petit poinçon qui sert à coudre les peaux.

5° Le grand *tirisiga*. C'est un cachet en fer pour marquer les peaux, y imprimer un petit cercle.

6° Le petit *tirisiga*. C'est un cachet encore moins large, une tige de fer dont le bout forme un cachet extrêmement petit.

Le cordonnier mossi est en même temps tanneur, comme chez presque tous les noirs. Il achète au marché des peaux de moutons et de chèvres (les petites 200 cauris, les grandes 400). Il les met tremper dans un grand canari avec des graines de yogré, cela pendant douze heures. Ensuite il enlève les poils à la main, lave bien la peau, puis la remet dans un canari avec des graines de pélanaga (arbre de la brousse). Il lave et frotte la peau avec ces graines. Ensuite il la met sécher au soleil en l'enduisant avec du beurre, du vrai beurre, pas du beurre de karité. On peut alors employer la peau pour la confection de différents objets.

Kinoga achète aussi des peaux de bœufs sur le marché pour faire des sandales. Une peau de bœuf vaut 3.000 cauris. Il la met dans un grand canari où il la laisse tremper pendant trois jours, puis il la sort, enlève les poils avec un couteau, frappe sur la peau avec un petit bâton pour l'assouplir. On coupe alors dans la peau ce qu'il faut pour faire des sandales et on l'utilise ainsi au fur et à mesure des besoins.

Ce sont les forgerons qui fabriquent les instruments des cordonniers. Tous valent 100 cauris, sauf le poinçon qui en vaut 20 et le couteau en bois que le cordonnier fait lui-même et qui en vaut 50. Tout l'outillage réuni du cordonnier vaut donc en bloc 470 cauris, c'est-à-dire à peine 50 centimes.

Notre cordonnier fabrique :

1° D'abord et surtout des sandales. Les plus chères valent 2.500 cauris la paire et les moins chères 1.500 cauris.

2° Des grigris en cuir, bracelets, sachets, etc. Les sachets valent 100 cauris, les bracelets 50. Il n'en fait du reste que sur commande. Il faut dire que d'autres cordonniers les font d'avance en stock et les font porter au marché.

Naturellement ce que le cordonnier fabrique est le grigri matériel, le grigri enveloppe. Ce n'est pas lui qui donne sa puissance, son âme, au grigri.

3° Kinoga ne fait pas lui-même de sacoches, de sacs en peau de bouc, mais les autres cordonniers en font.

Il y a les peaux de boucs pour mettre du mil. Les grandes valent 1 franc et les petites 0 fr. 50 — ensuite les peaux de bouc pour mettre de l'eau. Elles valent de 0 fr. 30 à 1 franc — enfin il y a les petites peaux de boucs qui servent de sac à main, de porte-monnaie et qui valent 0 fr. 20.

4° Les cordonniers font encore des étuis en cuir pour mettre les briquets (200 cauris), pour mettre des aiguilles (50 cauris). Briquets et aiguilles sont fabriqués par le forgeron. Un briquet vaut 200 cauris.

5° Ils font des gaînes pour les couteaux et des fourreaux pour les sabres. Les gaînes valent 200 cauris, les fourreaux 3.000.

6° Des brides et des selles. Les selles valent 3.000 cauris et les brides 5.000.

Les cordonniers travaillent aussi la peau de biche, la peau de panthère. Ils mettent de la peau de panthère sur les casse-tête, les massues mossi. Ils en mettent aussi sur les lances. Cette peau de panthère est fournie par le client. Le cordonnier ne l'achète pas directement.

On vend sur le marché la peau de panthère par petits morceaux valant 100 cauris. Une grande peau de panthère vaut 10 francs, une petite 7 francs.

La peau de caïman est aussi travaillée par les cordonniers. Ceux qui ont tué un caïman viennent en vendre la peau sur le marché ou bien quelqu'un va acheter cette peau au chasseur et la revend sur le marché en détail. Une peau de petit caïman (on ne trouve guère que ceux-là dans le Mossi à cause du peu d'eau) vaut dans les 1.000 cauris. Celui qui veut faire travailler de la peau de caïman au cordonnier l'achète sur le marché et la porte à celui-ci.

On ne trouve pas de peau d'hippopotame au Mossi par suite de la rareté de l'eau et de la médiocrité des marigots. Quant à la peau d'éléphant elle est trop dure pour être travaillée et elle ne sert à rien.

Le cordonnier que j'interroge n'exerce son métier que pendant la saison sèche. Pendant la saison des pluies il fait de la culture et celle-ci lui rapporte plus que son métier de cordonnier. Tous les cordonniers du Mossi du reste en sont là. Notre homme fait pendant l'hivernage un champ de petit mil et un champ de gros mil rouge, un petit champ de riz et un peu de maïs autour de sa soukala. Il met des haricots dans ses deux champs de mil. Il n'a ni gros, ni petit bétail, pas même un poulet ni un chien.

Les Mossi n'ont pas de fabricants de casques et le chef de Boussouma que j'interroge à ce sujet me dit qu'ils n'en ont jamais eus.

Passons maintenant au travail du coton et voyons tour à tour les métiers de tisserand, de tailleur et de teinturier.

Le tisserand mossi (soulouga) est un tisserand cultivateur. Il fait de la culture pendant la saison des pluies et son métier pendant la saison sèche. C'est même un cultivateur avant tout, car le principal pour lui c'est la culture et non pas le tissage.

On peut trouver cinq tisserands cultivateurs dans un petit village et quinze dans un gros.

Le client apporte au tisserand le fil de coton filé par ses femmes, car le filage se fait familialement. Les femmes étendent les touffes de coton brut sur une planchette et par pression en font sortir les noyaux, puis, par petites quantités, elles tournent le coton entre leurs doigts et le transforment ainsi en fils qu'elles enroulent sur une baguette. On les donne ainsi au tisserand.

Le tisserand déroule ces fils et les met sur son métier qui est très rudimentaire. C'est celui qui est en usage dans toute l'Afrique occidentale. Il s'appelle niri en Mossi. Les bandes de coton ont habituellement 8 à 10 centimètres de largeur. Leur longueur, très variable, peut atteindre jusqu'à 50 mètres. C'est le tisserand lui-même qui fabrique son métier.

Voici un tisserand de Ouagadougou, Beïdou Ninkéma, chef de soukala. Il a deux femmes, pas d'enfants. Il fait de la culture pendant la saison des pluies et du tissage pendant la saison sèche. Ses champs lui rapportent plus que son métier, car les Yarsé font aussi les tisserands et, comme ils sont plus habiles tisserands que les Mossi, ils leur font une concurrence écrasante. Les clients lui apportent le fil et il le transforme en bandes de coton. On lui donne 500 cauris pour la fabrication des bandes nécessaires à la confection d'un pagne. Il faut soixante bandes pour en faire un.

Notre tisserand est aussi tailleur, mais exceptionnellement, et tailleur de dernier ordre du reste, car il ne sait faire que les pagnes et les boubous. Il ne sait pas faire les culottes. Il confectionne un boubou pour 0 fr. 50 et un pagne pour 0 fr. 20, si on lui fournit l'étoffe bien entendu.

Ajoutons que dans le Mossi il y a aussi des tisseurs parmi les enfants. Ce sont ceux qui fabriquent les pétalas.

« Les pétalas, dit le Cahier des Rapports du Cercle, sont de petites bandes très étroites de 10 à 25 millimètres de largeur, formées de fils multicolores jaunes, rouges, bleus, verts, etc., teints dans le pays et tissés par les enfants sur des métiers simplifiés.

» Très résistantes ces bandes sont employées comme ceintures de pantalon.

» Le pétala vaut un peu moins de 0 fr. 10 le mètre et sa vente constitue un petit bénéfice pour les enfants qui le fabriquent et le vendent eux-mêmes sur les marchés du Mossi.

» Ces sortes de galons ne sont pas exportés. »

De même qu'ils ont des tisserands, les Mossi ont des tailleurs. Le métier de tailleur est d'ailleurs exercé, dans le Mossi, non seulement par des Mossi, mais encore par les Yarsé et aussi par certains des Haoussas établis dans le pays.

Les tailleurs mossi cultivent pendant l'hivernage et exercent leur métier de tailleur pendant la saison sèche. Leurs champs leur rapportent plus que leur métier.

La plupart des tailleurs mossi travaillent à façon. On leur apporte les bandes de coton et ils les cousent pour en faire le vêtement demandé. D'autres achètent les bandes de coton, en fabriquent différents vêtements (pagnes, boubous, culottes, bonnets) et envoient leurs femmes vendre ceux-ci au marché. Mais ce sont les moins nombreux.

Boubou se dit fougou en Mossi et pagne fougoupoko, de poko femme et fougou boubou. Culotte se dit koulouga.

Ajoutons que la confection des vêtements est restée une industrie familiale dans une grande partie du Mossi. Beaucoup de Mossi savent coudre et, cousant les bandes de coton, confectionnent leurs vêtements eux-mêmes. Remarquons ici que, comme dans presque toute l'Afrique occidentale, ce sont les hommes qui cousent et non les femmes. Dans cette partie de l'Afrique en effet la couture est une occupation masculine au premier chef et non une occupation féminine.

Voici un type de tailleur de Ouagadougou, Mohammadi Bagaré.

Il cultive pendant l'hivernage et ne fait que cela. Il exerce son métier de tailleur pendant la saison sèche.

Il travaille à façon : ceux qui veulent un vêtement lui apportent les bandes de coton en nombre nécessaire et il fait le vêtement demandé. Pour la confection d'un grand boubou il demande 1.000 cauris, pour la confection d'un petit 500, pour la confection d'un pagne 200. Pour la confection d'un bonnet il ne demande qu'un kola ce qui représente encore à Ouagadougou la valeur de 50 cauris. Pour une culotte il prend 200 cauris.

Pour faire un grand boubou il lui faut cinq jours de travail, pour faire un petit boubou il lui faut deux jours, pour un pagne un jour, pour une culotte deux jours, pour un bonnet une heure.

Son seul instrument de travail est l'aiguille. Mohammadi emploie des aiguilles européennes.

Les Mossi ont des teinturiers, comme des tisserands et des tailleurs.

Teinturier se dit en Mossi garalosadaba, de gara indigo et sadaba fabricant. Il n'y en a pas dans le sud du Mossi, mais seulement dans le nord, à partir de Ouagadougou, ce qui tendrait à prouver que de même que les Mossi ont probablement appris des Yarsé le tissage du coton, ils ont dû apprendre l'art de la teinture des Songhay avec lesquels ils ont été en contact par le nord. Du reste des émigrants songhay sont venus fonder des villages dans le nord du cercle de Ouagadougou et ils *exercent justement l'art de la teinture comme industrie principale*. Ceci corrobore notre opinion d'une façon très forte. Ajoutons que les

Mossi font de la teinture par places, par endroits, pour ainsi dire. On ne trouvera pas de teinturiers dans un grand nombre de villages mossi, puis tout à coup on tombera sur une localité qui aura trente puits de teinture, comme à Yakki par exemple.

Voici un teinturier de Ouagadougou, Mossi, qui s'appelle Gomdounguiba Nangakoré. Il ne cultive pas lui-même l'indigo. Il l'achète au marché en pains ou boules. N'importe qui au Mossi cultive l'indigo (voir plus haut à la culture). Quand il est mûr, on cueille les feuilles, on les empile dans une calebasse en bois et on les comprime pour faire des pains valant 50, 100 ou 500 cauris. Le teinturier achète ces pains au marché.

Il teint soit des fils de coton, soit des bandes, soit des vêtements (boubous, etc.). On lui apporte ce qu'il doit teindre. Bref il travaille généralement à façon.

Quelquefois cependant il achète des fils, des bandes, des boubous, des pagnes, les teint et les fait vendre au marché par sa femme ou par ses femmes.

Chaque teinturier fait son puits de teinture en dehors mais à côté de sa soukala. Il fait un trou bien carré, quadrangulaire, ayant dans les 60 centimètres de long sur 60 de large et un mètre de profondeur environ. Ce trou est damé soigneusement à plusieurs reprises et les parois en banko en sont vernies avec de l'eau préparée à l'écorce de néré. Enfin on verse de l'eau dedans pour voir s'il est bien étanche. Il faut environ trois jours pour en établir un. Chaque teinturier a le sien.

Pour teindre les fils, bandes ou vêtements, on prend des cendres de tige de mil, on les met dans l'eau, on les passe et on les jette au fond du trou à teinture. On prend ensuite les cendres d'un arbre que les Mossi appellent gouara (les cendres elles-même s'appellent zato ou iato). On les met au fond du trou. On y joint un pain d'indigo et on ajoute de l'eau. On laisse se faire ce mélange pendant trois jours et, au bout de ce temps, on peut mettre tremper les fils, bandes, etc.

On remplace le mélange colorant tous les vingt jours. Il laisse alors au fonds du puits à teinture une espèce de croûte jaune-gris qu'on enlève et qu'on met sécher au soleil. Une fois séchée on la réduit en poudre et on ajoute cette poudre au mélange suivant.

Pour la teinture des fils de coton, on les met dans le mélange en les froissant avec les doigts. Pendant la nuit on les enlève et on les met sécher sur le toit de la case. Le lendemain on recommence. Au bout de trois jours on a des fils noirs. Pour obtenir des fils bleu sombre il faut simplement deux jours. Pour obtenir des fils bleu-clair un jour suffit. Pour les bandes de coton et les vêtements c'est la même chose.

Notre teinturier n'exerce pas son métier pendant l'hivernage. A cette époque il ne fait que cultiver. C'est pendant la saison sèche qu'il est teinturier. Cependant il dit que son métier lui rapporte plus que ses champs.

Pour teindre des fils de coton, il prend 200 cauris pour en teindre un paquet en noir, 60 à 100 cauris pour le teindre en bleu foncé et 50 cauris pour le teindre en bleu clair.

Quand il achète un boubou pour le teindre (il l'achète 1.500 cauris par exemple) il le revend teint en noir 3.000 cauris, en bleu foncé 2.000 et en bleu-clair 1.700.

Les étoffes mossi sont les suivantes :

1° L'étoffe blanche, écrue, non teinte. Elle s'appelle pempéla. Elle vaut 25 cauris la coudée, c'est-à-dire la longueur qui va du coude au bout de la main.

2° L'étoffe blanche à raies bleues, dite nakoré. Elle est faite de fils blancs et de fils teints en bleu. Elle vaut 50 cauris la coudée.

3° L'étoffe à petits carreaux bleus et blancs, dite arkilla. Elle vaut 50 cauris la coudée.

4° L'étoffe bleu-foncé avec raies blanches çà et là. Elle s'appelle ganga et vaut 50 cauris la coudée.

5° Enfin l'étoffe bleue à raies bleu-blanc dite oulambala ou oulambalé et coûtant 75 cauris ou un sou et demi la coudée.

Nous en avons fini avec l'Industrie Mossi, non pas évidemment que ce travail soit complet et définitif, non pas que j'aie énuméré et étudié à fond tous les métiers de la population. Cependant j'en ai dit assez pour tracer une esquisse importante de cette industrie et pour montrer qu'elle était florissante. Nous pouvons passer maintenant au Commerce.

Il faut distinguer au Mossi, comme partout ailleurs en Afrique occidentale, le commerce intérieur du pays et le commerce extérieur.

Le commerce intérieur était jadis et est encore assuré, comme chez les autres noirs, par des marchés de village, marchés se tenant dans les principaux bourgs à jour fixe, par exemple tous les trois jours, tous les cinq jours, etc. Ainsi, à Ouagadougou, le marché, avant les blancs, avait lieu tous les trois jours. Maintenant il est quotidien.

Dans chaque village où il y avait un marché, il y avait un chef de marché nommé par le chef du village. Le chef de marché faisait le sacrifice pour le marché : sur une grosse pierre consacrée il tuait soit un poulet, soit une chèvre, soit un mouton qu'il fournissait lui-même. La bête était offerte à la divinité du ciel (Ounam) pour qu'il n'y eût pas de disputes dans le marché. Cela fait, notre chef aidait Ounam dans cet office de pacificateur, à coups de bâton même s'il en était besoin

Tous les produits intérieurs et extérieurs du pays étaient vendus en détail à ces marchés, principalement par les femmes que les noirs, comme on le sait, ont l'habitude d'envoyer vendre au marché les produits en excédent. Nous n'insisterons pas sur le commerce intérieur du Mossi qui est tel qu'en tout pays noir : un petit commerce de détail, alimenté, vivifié par le commerce extérieur. Passons donc à celui-ci.

Le commerce extérieur du Mossi, c'est le commerce ordinaire du Soudan, que nous avons déjà décrit, s'exerçant du nord au sud et du sud au nord : bestiaux transportés vers le sud, kolas ramenés vers le nord, sel ramené vers le sud, etc. Ajoutez-y les bandes de coton qui sont un des grands produits du Mossi (fabriquées par les Yarsé et par les Mossi eux-mêmes, comme nous l'avons vu). Ces bandes de coton sont, avec les bestiaux, transportées au sud où le coton est mal cultivé.

Mais il faut tout de suite ajouter ceci : ce ne sont pas les Mossi qui font ce commerce, mais les Yarsé que nous connaissons bien et les Haoussas établis au Mossi. Le commerce mossi n'est donc pas mossi ou, du moins, il ne l'était pas du tout jadis. Si maintenant il commence à l'être un peu, cela tient à l'établissement des Français dans le pays.

En effet, après avoir conquis le Mossi (1896), nous avons mis un impôt sur le pays. Cet impôt, d'abord léger, a cru rapidement ces dernières années. En 1906 il était de 311.000 francs, dans le cercle même de Ouagadougou, pour une population de 861.000 habitants. En 1907, il est monté à 366.000 francs; en 1909, à 555.000 froncs; en 1910, à 656.000 francs. De plus, il a été exigé, à partir de 1908, avec une telle rigueur et dans un temps si court que c'est exactement comme si on avait triplé le chiffre de cet impôt. Dans ces conditions, les Mossi ont bien été obligés de se mettre au commerce pour se procurer l'argent français qu'ils n'avaient pas, puisque la monnaie du pays est le cauri et que l'Administration française ne veut pas le recevoir. Ils ont été obligés d'aller vendre leurs bœufs, même leurs vaches, ce à quoi le noir ne se résout qu'avec la plus grande peine et dans le cas de la plus extrême nécessité. Bref, les Mossi organisent actuellement de petites caravanes par village. On envoie les jeunes gens de l'endroit vendre ensemble à Ouanké les bœufs, moutons, chèvres, ânes, chevaux du pays et les bandes de coton. Ils en ramènent ou de l'argent français ou des kolas. Quand ils en ramènent des kolas, ils vont les vendre à Saraféré ou à Sofara et en rapportent du sel ou des pièce de cent sous. En un mot, les Mossi se mettent en ce moment au commerce sous le coup d'une pressante nécessité.

Néanmoins, on ne peut guère considérer le Mossi comme un commerçant. Il l'est depuis infiniment peu de temps et excessivement peu encore.

En un mot, il y a dans le Mossi un gros courant d'échanges commerciaux qui se fait du nord au sud et du sud au nord. Il y a aussi dans le pays d'importantes villes de marché ou plutôt de gros villages de marché, comme nous le savons. Mais ces échanges commerciaux et ces gros marchés sont le fait ou la création des Yarsé et d'un petit nombre de Haoussas. Les Mossi eux-mêmes n'étaient jadis pour rien dans tout cela, sauf que l'organisation centralisée de l'empire mossi avait assuré la sécurité aux échanges et au commerce. Actuellement ils n'y sont encore que pour très peu de chose et contraints et forcés par la nécessité de payer l'impôt.

Pour corroborer cette inaptitude du Mossi au commerce, je n'ai qu'à choisir dans mes notes de tournée de décembre 1908. En voici une, significative, sur un village mossi du nord du Cercle : « Pas de commerce dans ce village. Ce sont les Yarsé de Téma qui viennent leur acheter leurs bandes de coton teintes en bleu et vont les vendre à Salaga (Gold-Coast). Nos Mossi auraient avantage à faire eux-mêmes ce trafic. Ils en conviennent, mais ne le font pas cependant, disant que leurs grands-pères ne le faisaient pas. Ils ne font donc aucun commerce ». Dans un autre village, Yakki, où l'industrie est florissante, je note : « Le commerce en revanche est nul comme chez tous les Mossi ».

J'ai dit plus haut que le commerce supérieur dans le pays mossi était représenté par quelques colonies haoussas peu nombreuses. A ce sujet, et pour donner une idée de ce commerce, je peux transcrire ici la courte monographie d'un commerçant haoussa de Ouagadougou, Maïguisiri Dangaori, qui est là depuis quinze ans, quoiqu'il ait sa famille à Iko, dans le pays haoussa.

Naturellement il n'a pas de champs. Il ne fait que du commerce.

Il achète des bœufs et des moutons sur place. Il les emmène en Gold-Coast jusqu'à Koumassie (ce que ne font généralement pas les Yarsé qui ne vont pas si au sud). Il les vend là-bas et avec le produit de leur vente il achète des kolas, des étoffes européennes, de la verroterie, du sucre, des marmites en fonte, etc. Il prend comme porteurs, pour revenir, des Haoussas pauvres habitant en Gold-Coast et qu'il emmène jusqu'à Ouagadougou. Chaque porteur, à l'arrivée, est payé 35 francs pour les 50 jours de voyage. De plus, il les nourrit pendant la route. Leur nourriture lui coûte 300 cauris par jour.

Il vend ou plutôt fait vendre les marchandises rapportées sur le marché de Ouagadougou, car il a un employé qui vend pour lui au marché. Cet employé n'est pas de sa famille. C'est un Haoussa auquel il donne 5 0/0 sur la vente. C'est tout. En dehors de cela, il ne lui donne rien, pas même la nourriture.

Notre commerçant attend généralement pour retourner en Gold-Coast que tout soit vendu. Si ce n'est pas vendu assez vite il ramasse ce qui reste et l'écoule sur la route en retournant là-bas.

Le voyage dure six mois depuis le moment où il part de Ouagadougou jusqu'au moment où il revient. Pour aller en Gold-Coast, il n'a pas besoin de porteurs. Il prend simplement un Peuhl pour conduire les bœufs. Il lui paye sa nourriture, 300 cauris par jour, et de plus, à l'arrivée, il lui donne 1 franc par bœuf conduit.

Notre commerçant loge chez un autre Haoussa de Ouagadougou, également commerçant bien entendu, qui est plus riche que lui. Il ne lui paye pas de location, mais il lui fait des cadeaux de temps en temps pour reconnaître son hospitalité.

Il a sa famille à Iko dans le pays haoussa. Elle se compose de trois femmes et de trois enfants. Tous les deux ans, il va la voir.

On voit que les Haoussas pratiquent le commerce avec plus de puissance et plus d'ampleur que les Yarsé. Ils n'hésitent pas à s'expatrier pour pratiquer ce commerce et de fait ils ont colonisé de cette manière la Nigéria du Sud, le Dahomey, le Togo, la Gold-Coast, le Mossi, etc. Une fois implantés là, ils poussent leurs opérations commerciales plus loin que les marchands du pays et ils ne font guère que cela. Tandis que le type yarsé est un type de cultivateur-commerçant, le Haoussa du Mossi est la plupart du temps un type de commerçant pur, absolument spécialisé dans le commerce. Aussi domine-t-il tout l'édifice commercial du pays. Apre au gain, spéculant sur les cauris et sur l'argent français, plus intelligent que le Mossi et le Yarsé, il réalise de grosses fortunes.

Pour être à peu près complets sur le commerce qui se fait ou qui se faisait au Mossi, il faudrait ajouter que jadis celui des esclaves s'exerçait à côté de celui du bétail, des cotonnades, des kolas et du sel. Ces esclaves venaient surtout du Gourounsi, du Boussansé, du Kipirsi. Particulièrement quand les Djermabés dévastèrent le Gourounsi, ils vendirent énormément d'esclaves aux Mossi. Ce commerce était, comme les autres, entre les mains des Yarsé et des Haoussas.

Disons aussi un mot du commerce désormais aboli des eunuques. Les Mossi, jadis, en fournissaient aux Haoussas, lesquels les faisaient parvenir par l'Egypte en Turquie. Les opérés étaient des Gourounsi vendus aux Mossi par les Zabermas et par leur chef Baba-Tô. Des villages mossi s'étaient spécialisés dans ce genre de travail. Celui de Koubry notamment en vivait. Les victimes, des enfants de douze à quinze ans, étaient fournies par le Moro-Naba qui les gardait ensuite ou les vendait aux Haoussas.

En 1900, notre ambassadeur en Turquie sut qu'un convoi d'eunuques arrivé à Constantinople était originaire du Mossi, que nous occupions depuis 1896. Il avertit le ministre des Affaires étrangères qui prévint son collègue des Colonies. Des ordres sévères furent donnés pour qu'on mit fin à cette industrie mossi qui depuis n'existe plus.

Ajoutons enfin le trafic des grains, exceptionnel du reste au Mossi, mais les années 1906, 1907 et 1908 ayant été mauvaises au point de vue de la récolte, les Mossi ont dû s'approvisionner de grains, en vendant des bestiaux, dans le Yatenga (cercle de Ouahigouya) et dans le Gourounsi.

Nous en avons fini avec le travail mossi. Passons maintenant à l'étude de la famille et des organismes sociaux superposés.

# CHAPITRE II

## LES MOSSI : FAMILLE, POUVOIRS PUBLICS ET RELIGION

La famille mossi est une famille décommunautarisée en partie, voilà la première constatation que nous avons à faire. Cela peut étonner vu que le travail que nous venons de voir (culture dominante, élevage médiocre, industrie florissante, pas de commerce) nous avait préparé à toute autre chose. Néanmoins le fait est là.

Cette famille est même très décommunautarisée mais pas partout de même. Sous ce rapport elle offre cinq types familiaux différents.

Les deux premiers sont très peu répandus : on dirait qu'ils sont les témoins d'un état de choses ancien actuellement disparu. Ainsi on trouve le type patriarcal ordinaire chez ces forgerons groupés en quartiers ou même en villages dont nous avons parlé à l'Industrie, et chez eux seulement, car chez les forgerons isolés on ne le trouve plus, mais seulement le type ordinaire mossi.

Ces forgerons groupés sont-ils des débris restés purs de l'ancienne population, telle qu'elle existait avant l'invasion dagomba ? sont-ce des autochtones ? Est-ce en ce sens qu'il faut entendre leur affirmation qu'ils ne sont pas des Mossi ? C'est probable, non sûr cependant. En tout cas la famille chez eux est du type patriarcal le plus pur.

Chez eux tous les ménages d'une famille habitent la même soukala. Quand un garçon se marie il reste dans la soukala familiale.

Pendant l'hivernage les gens de la soukala travaillent sur les champs du chef de soukala de 6 heures du matin à 3 heures de l'après-midi. A partir de 3 heures ils vont travailler sur leurs petits champs particuliers.

Pendant la saison sèche, ils travaillent tous ensemble au métier de forgeron avec le chef de soukala et tout le gain est pour celui-ci. Ils travaillent du soleil levant au coucher du soleil.

Le chef de soukala les nourrit toute l'année. Leur habillement ils se le procurent eux-mêmes avec le produit de leurs petits champs. De même bracelets, bijoux, etc. (pour les grigris ils ne les aiment pas).

Le chef de soukala leur achète la première femme et marie en revanche toutes les filles de la soukala.

Quand un chef de soukala meurt, c'est son frère puîné qui prend le commandement de la soukala. Il prend également tous les biens, champs, bétail, esclaves, cauris, instruments pour extraire et travailler le fer. Les fils n'ont rien. Tout le monde reste dans la soukala.

Quand la ligne des frères est épuisée, c'est le fils le plus âgé de toute la soukala qui hérite.

S'il n'y a plus de mâles dans une soukala, les sœurs viennent avant les filles, si elles sont de même père et de même mère que le défunt, mais viennent après si elles ne sont que de même père. Elles prennent la moitié des biens mobiliers et en donnent la moitié aux filles. Entre elles, elles se partagent également leur part. La soukala et les champs sont pour le chef du village. A défaut de sœurs de même père et de même mère, l'héritage va aux filles, puis aux sœurs de même père seulement que le défunt. S'il n'y a ni sœurs, ni filles, l'héritage tout entier est pour le chef de village.

Comme on le voit, nous trouvons, chez les forgerons groupés, la famille patriarcale ordinaire.

Le second type mossi est celui que nous avons eu l'occasion de signaler çà et là au travail. Au contraire du précédent qui ne se trouve que dans un groupe spécial de la population, on le trouve lui dans tout l'ensemble de la masse mossi mais rare et exceptionnel. Tous les ménages de la famille habitent encore ensemble, mais chaque ménage travaille à part. C'est le type que nous avons étudié chez les Nankanas et autres populations de cultivateurs-éleveurs sous le nom de type Nankana n° 3

Nous en arrivons maintenant aux types mossi non plus exceptionnels mais répandus. Ils correspondent au type Nankana n° 4 (habitation à part, travail à part de chaque ménage) ou plutôt ils partent de ce type pour se décommunautariser encore plus. Il y a trois variétés en effet, l'une qui correspond au type Nankana n° 4 pur, les deux autres chez lesquels la décommunautarisation s'accentue. Décrivons les tour à tour.

Voici la première des variétés :

1° Les ménages sont établis à part. Dès qu'un jeune homme se marie il s'établit à part avec l'appui de sa famille.

Quand un chef de famille marie un des fils de la famille, il utilise, s'il en a une, une soukala vacante. S'il n'en a pas, alors le fils se construit, du reste aidé par son père et par son chef de famille, une soukala neuve.

2° Chaque ménage travaille à part (sauf les défrichements familiaux), se nourrit, s'habille, s'entretient lui-même. Cependant le fils marié vient donner de menus coups de main à son père de temps en temps. Il l'aide, par exemple, pendant la saison sèche, à arranger sa soukala. Ou bien il lui fait de temps en temps de petits cadeaux.

Quand quelqu'un en se mariant s'établit à part, le chef de famille lui donne généralement quelque champ de famille qui a été défriché et cultivé jadis et s'est reposé depuis.

3° Quoique les ménages travaillent à part, les enfants de ces ménages ne sont pas mariés par le père et la mère, mais par le chef de famille. Celui-ci achète des femmes aux garçons, mais marie aussi les filles et reçoit la dot.

Pour le mariage, on offre des cadeaux à la famille de la jeune fille les jours de fête. D'année en année on offre un cadeau plus considérable. Enfin au moment du mariage on donne 25 ou 30 francs de dot.

On pratique aussi le troc des jeunes filles entre les familles.

Une famille promet une de ses filles à une autre famille pour un de ses jeunes gens et celle-ci, en revanche, fournit une jeune fille pour un garçon de la première famille.

Si même un mari achète une femme au marché et en a des enfants, ce n'est pas lui, c'est son chef de famille qui marie ces enfants.

Si un jeune homme est allé demander lui-même une femme à un chef de famille et l'a obtenue sans rien payer, sans dot, c'est le père de la fille qui dispose de la première fille née, a le droit de l'emmener chez lui dès qu'elle ne tette plus et la mariera plus tard. Les autres enfants c'est le chef de famille de notre homme qui les marie.

4° Le chef de famille fait les sacrifices religieux pour toute la famille et en est le juge.

5° Quand un chef de famille meurt, le commandement de la famille passe au frère puîné, les biens familiaux aussi, c'est-à-dire sa soukala, si elle est familiale (c'est-à-dire construite par la famille ou avec l'aide de la famille), les champs familiaux disponibles, les biens mobiliers familiaux (bestiaux, esclaves, cauris, vêtements, bijoux familiaux, etc.). Mais les biens mobiliers particuliers du défunt (bestiaux, esclaves, cauris, vêtements, bijoux particuliers, etc.), passent au fils aîné, de même les champs cultivés par le défunt et son ménage, c'est-à-dire biens particuliers de celui-ci. Enfin la soukala, si elle a été construite par le défunt lui-même tout seul et non aidé par sa famille, passe aussi à son fils aîné, étant bien particulier.

Le frère héritier donne quelque chose aux autres frères sur les biens familiaux mobiliers, mais s'il le veut bien cependant.

Les biens de famille sont de beaucoup les plus importants ici.

Telle est la plus ancienne variété du type mossi général actuel. En fait elle subsiste encore en pas mal d'endroits du Mossi.

Voici maintenant la seconde variété :

1° Chaque ménage est établi à part, travaille à part (sauf les défrichements familiaux) et s'entretient lui-même. Les gens ainsi établis à part travaillent pour eux-mêmes et non plus pour leur père chez qui ils habitaient et pour qui ils travaillaient avant leur mariage. Cependant ils offrent des cadeaux au père de temps en temps.

2° Pour le mariage des enfants de ces ménages il faut distinguer : quand ce sont des enfants de femmes payées par le chef de famille c'est celui-ci qui les marie. Quand ce sont des enfants de femmes que le mari s'est procurées lui-même c'est ce dernier qui les marie.

Ou bien on fait une cote mal taillée (ainsi dans la province de Boussouma). Le premier fils et la première fille du mariage sont mariés par le chef de famille, les autres enfants par le ménage lui-même.

3° Cependant le chef de famille a toujours seul le droit d'offrir les sacrifices religieux pour toute la famille et il en est toujours le juge.

4° Quand un chef de famille meurt, le commandement de la famille passe au frère puîné. Les biens familiaux aussi. Les biens particuliers du défunt passent à tous les fils de celui-ci mais en avantageant l'aîné Au fond c'est, pour l'héritage, la différence de ce type familial avec le type précédent. Tandis que dans le type précédent le fils aîné venait seul, dans celui-ci tous les fils viennent, avec cependant un gros avantage à l'aîné.

Ainsi la soukala, si elle est bien particulier du défunt, passe au fils aîné. Les champs cultivés par le défunt, le fils aîné les garde tous s'il peut tout cultiver. S'il ne le peut pas, il passe le surplus à ses frères.

Pour le bétail, s'il y a dix têtes, bien particulier du défunt, et d'autre part trois fils et deux filles, l'aîné en aura quatre, les deux cadets chacun deux, les deux filles chacune une.

Pour les esclaves, dans le même cas, le fils aîné en prendra cinq sur dix, le second fils trois, le troisième deux, les filles n'auront rien.

Les cauris et les grains seront partagés de la même manière.

En dehors de cette part faite aux fils cadets et aux filles, il faut signaler que dans ce second type de famille mossi les biens particuliers gagnent en importance sur les biens familiaux.

Ainsi mon interlocuteur me dit bien que les biens familiaux ont encore en général plus d'importance que les biens particuliers ici, mais il ajoute en même temps que, dans tous les héritages qu'il a vus, les soukalas passaient *toujours* au fils aîné, quelle que fut l'origine de ces soukalas. Et il confirme ceci en me donnant des renseignements sur sa propre famille :

Il a chez lui, dit-il, cinq femmes, deux filles, deux cousins non mariés fils d'un frère de son père, un cousin non marié fils d'une sœur de son père, un neveu fils de sa sœur à lui, en tout douze personnes en le comptant.

La soukala où il habite appartenait à son père et avait été construite par celui-ci lui-même. Il en a donc hérité, malgré l'existence d'un frère puîné de son père.

Du reste le frère n'a rien eu, le père de mon interlocuteur n'ayant rien laissé, sauf cette soukala, ni biens de famille, ni biens particuliers ayant grande valeur.

A qui ira cette soukala à sa mort ? N'ayant pas de fils, me répond-il, elle ira à son frère puîné (il a un frère puîné établi dans une soukala à part). Mais s'il avait un fils ? — Elle irait à son fils.

Je lui objecte qu'elle devrait aller à son frère puisqu'il ne l'a pas construite lui-même, mais en a hérité de son père (c'est-à-dire du père commun de lui-même et de son frère), cela d'après la règle même qu'il m'a exposée plus haut. Mais il soutient néanmoins que non et qu'on n'a jamais vu de frères puînés hériter des soukalas. Je ne peux pas le faire sortir de là.

Ici nous saisissons sur le vif comment la famille mossi s'est transformée : jadis on donnait les biens de famille avec le commandement de la famille au frère puîné et pour la soukala par exemple elle était presque toujours dans les biens de famille, soit que la famille l'eût donnée toute faite au jeune homme, soit simplement qu'elle l'eût aidé à la construire. N'était soukala bien particulier que celle que le jeune homme avait construite avec ses seuls moyens à lui absolument (cas excessivement rare). Puis on en est venu à considérer comme bien particulier la soukala construite par le jeune homme à l'aide de son père et du chef de famille (ce qui est le cas de beaucoup le plus fréquent), soukala considérée auparavant comme bien familial. Enfin on en est venu à considérer toujours la soukala comme bien particulier et à la faire passer à ce titre au fils aîné. C'est du reste la même évolution qui s'est produite pour les biens en général, comme nous allons le voir tout à l'heure.

Voici maintenant la troisième et dernière variété du type général de la famille mossi, l'état de choses de beaucoup le plus répandu maintenant :

1° Chaque ménage habite à part, travaille à part, se nourrit, s'entretient lui-même. Pour les défrichements on se fait aider par ses voisins.

2° Chaque ménage marie lui-même ses enfants. Ce n'est plus le chef de famille qui le fait.

Le père choisit une petite fille, dès qu'il a un fils, pour ce fils quand il sera pubère. Il va faire de temps en temps des visites et donner des cadeaux aux parents de la fille.

Quand elle est assez grande pour être mariée, il prend 50.000 cauris (s'il est riche), des pagnes, du sel, des kolas et va donner cela aux parents. Alors les vieilles femmes de la famille de la fille conduisent celle-ci dans la demeure des parents du futur. Le père tue un mouton, fait beaucoup de couscous, achète du dolo pour fêter cette arrivée. Puis il donne à la jeune fille six ou sept paniers contenant respectivement 1.000, 2.000, 3.000, 4.000, 5.000, 6.000 et 7.000 cauris. Le jeune homme offre lui-même quatre ou cinq pagnes à sa fiancée. S'il est très riche, il lui donne une ou deux petites filles comme esclaves.

Le soir où on célèbre le mariage, le père demande à un de ses voisins de lui prêter une case et on y envoie les deux jeunes mariés tout seuls (ils vont y rester tant que leur soukala ne sera pas construite). Le lendemain du mariage on fait la fête. On danse et on noce pendant sept jours à la porte de la soukala du père — du moins quand la jeune fille est vierge — car, si elle ne l'est pas, on écourte les réjouissances. Elles durent cependant trois jours encore.

Quand le père est pauvre, il offre quelques kolas au père de la fille (six ou dix). Il donne au père et à la mère du bois à brûler coupé dans la brousse, de la paille pour faire les sékos des portes, 2.000 cauris, un pagne. Il tue un mouton pour faire du couscous qu'il offre aux parents. Il emmène la jeune fille. Il demande une case à un voisin pour y loger les jeunes gens pour leur nuit de noce et les semaines suivantes. Ils n'y restent qu'un ou deux mois, le temps de se construire une soukala.

Du reste la dot varie suivant les régions du Mossi. Nous venons de la voir osciller entre 2.000 et 50.000 cauris. Plus haut, nous l'avons vue fixée à 25 000. A Kombisiguiri elle est de 1.000 seulement. En effet le père du jeune homme va saluer avec un coq et 500 cauris le père de la jeune fille, puis il retourne le voir une seconde fois, toujours avec un coq et 500 cauris. Il n'y a pas d'autre dot. Ceux qui n'ont pas un coq à offrir le remplacent par un fagot de bois ou par un séko de paille. En résumé, une fille coûte ici 30 sous (les deux coqs valant 0 fr. 50 à eux deux et les 1.000 cauris faisant un franc).

Chez les gens riches, les jeunes gens peuvent rester sept, neuf et même douze mois chez les voisins. Ils donnent des cadeaux à ceux-ci et, pendant ce temps, ils s'occupent à construire ou plutôt à se faire construire une soukala. Le père du jeune homme aide son fils pour cela.

Le jeune marié, ainsi établi à part, travaille désormais à son compte. Il est devenu à son tour chef de soukala, mais s'il gagne beaucoup de mil ou d'autres grains, il fait des cadeaux à son père. S'il s'enrichit et s'il n'en fait pas les voisins l'insultent et, par crainte de ces affronts, il en fait toujours. Un fils qui se marie établit généralement sa soukala le moins loin possible de celle de son père.

Enfin ajoutons que le père achète généralement à son fils ses ustensiles de cuisine quand il s'établit au dehors.

3° Quand un chef de famille meurt, c'est le frère puîné qui prend toujours le commandement de la famille, mais tous les biens quels qu'ils soient, vont aux enfants du défunt, surtout à son fils aîné. Il n'y a plus de biens de famille immobiliers ni mobiliers ou bien on n'en considère plus comme tels.

Le fils aîné prend la soukala de son père et tout ce qui l'accompagne, champs, esclaves, bestiaux, femmes de son père. Seulement il partage avec ses frères et même avec ses sœurs.

Pour la soukala même, il la garde. Il quitte sa soukala à lui, avec tout ce qu'il possède, pour venir habiter la soukala du défunt, mais, pour que la soukala qu'il abandonne serve à quelque chose, il envoie un de ses frères non mariés (c'est-à-dire habitant jusque-là avec le défunt) habiter celle-ci. Il le marie immédiatement avec une des femmes de son père, une des femmes de l'héritage, et l'envoie, ainsi marié, habiter la soukala qu'il abandonne.

Je demande à mon interlocuteur pourquoi le père ne conserve pas auprès de lui son fils aîné marié et l'envoie fonder une soukala au dehors, puisque quand il meurt, ce fils revient s'installer dans la soukala paternelle. Le chef mossi que j'interroge me répond que, si le père conservait auprès de lui son fils aîné, celui-ci marié et vieillissant souhaiterait sa mort pour pouvoir être à son tour indépendant. Souhaitant la mort de son père il serait tenté de l'avancer. Au contraire, installé dans sa soukala à lui, chef de ménage, indépendant, il ne nourrira pas de mauvaises pensées contre son père.

Nous retrouverons plus loin ce sentiment de crainte et de défiance envers le fils aîné poussé à l'extrême chez les Moro-Nabas et cela se comprend, la royauté étant dans l'héritage. Aussi le fils aîné du prince, une fois marié, allait-il loin de son père dans sa soukala à lui et restait là jusqu'à la mort du moronaba.

Quand aux champs du père, le fils aîné, s'il peut les travailler tous, les garde pour lui. S'il ne le peut pas, il donne le surplus de ce qu'il peut travailler à ses frères.

Pour les bestiaux, le fils aîné donne une part à ses frères cadets et même à ses sœurs.

Pour les esclaves et pour les cauris il en est de même.

Pour les femmes, s'il y en a beaucoup, il en donne quelques-unes à ses frères cadets. Ainsi, par exemple, s'il y a dix femmes et s'il a deux frères il donnera deux femmes à chacun de ceux-ci et en conservera six pour lui (ajoutons que le défunt, avant de mourir, a souvent donné une femme à son frère puîné ou à ses frères puînés).

En résumé, le fils aîné a la soukala et les champs. Pour les biens mobiliers il en prend environ 50 0/0 et laisse l'autre moitié aux fils cadets et aux filles. Il y a donc partage mais très inégalitaire.

Du reste ce partage varie suivant les régions du Mossi. Ainsi à certains endroits le fils aîné prend la soukala, les champs, les deux tiers des bestiaux, des cauris et de l'argent, tous les esclaves et tous les grains, l'habillement, les bijoux, les armes, les chevaux, etc. Les autres fils prennent le restant. Les filles n'ont rien. Pour les femmes, le fils aîné en prend les trois quarts, les autres fils un quart. Ici le fils aîné est bien plus puissamment avantagé encore que ci-dessus.

A Kombisiguiri, c'est encore mieux. Le fils aîné peut tout garder s'il le veut. Il peut aussi donner quelque chose aux autres fils du défunt ou à ses frères.

En résumé, la dévolution de l'héritage, dans le stade qui nous occupe, va du droit d'aînesse complet, total, au partage inégalitaire avec gros avantage à l'aîné.

Ajoutons que quand le fils aîné hérite, si ses frères ne sont pas encore en âge d'être mariés, il les conserve chez lui, dans son ménage (de là vient que, quoique le ménage mossi en principe ne compte que le mari, les femmes, les enfants et les esclaves, il y ait aussi quelquefois chez le mari des jeunes frères non mariés). Le matin ils travaillent pour lui, l'après-midi ils travaillent sur leurs petits champs. Le frère aîné les nourrit tout le temps, mais ne les habille pas. Ils doivent s'habiller eux-mêmes sur le produit de leurs petits champs. Quand ils sont en âge d'être mariés le frère aîné leur paye une femme et les aide à s'établir au dehors.

Quand un chef de soukala meurt, ne laissant que des fils en bas-âge, le frère puîné prend tout pour le moment, mais le garde pour les véritables héritiers. Quand le fils aîné du défunt est devenu grand, le frère quitte la soukala et revient dans son ancienne soukala, emmenant seulement ce qui lui appartient.

Tous les biens, immobiliers et mobiliers, reviennent alors au fils aîné et aux autres fils pour leur part.

Si un chef de soukala ne laisse pas de fils, mais seulement des frères et des filles, l'héritage est partagé entre le frère puîné et les filles : le frère puîné prendra la soukala, les champs et les femmes. Il quittera sa propre soukala pour venir s'établir dans celle du défunt, y emmenant tout ce qu'il possède. Dans son ancienne soukala il loge soit un fils, soit un jeune frère en âge de se marier, mais les filles prennent les biens mobiliers : esclaves, bestiaux, grains, cauris, etc. (sauf les femmes).

La fille aînée prend le plus : sur dix bœufs elle en prendra six (si elles sont trois par exemple) et les deux cadettes deux chacune. Sur quatre esclaves elle en prendra deux, les deux cadettes un chacune. Sur 1.000 cauris, l'aînée en prend 600, les deux autres 200 chacune.

S'il n'y a pas de frères, mais seulement des filles et des fils de frères, il en est de même que précédemment, les fils de frères ayant les droits de leur père. C'est donc le fils aîné du frère puîné et les filles qui héritent.

En résumé, dans cette troisième variété de la famille mossi, les liens qui subsistent entre les différents ménages de la famille ne sont plus que de deux sortes :

1° Il y a les liens religieux, le chef de la famille globale restant le grand-prêtre de cette collectivité.

2° Il y a ensuite les liens juridiques (responsabilité collective de la famille en cas de dommage causé à autrui).

« Qu'un homme ait des dettes — dit Moulins, p. 34, *op. cit.* — sa famille est tenue du paiement. Qu'il commette un délit, sa famille est tenue de le réparer pécuniairement.

» Qu'il commette un crime de meurtre et l'un de ses parents sera mis à mort à sa place s'il n'a pu lui-même être arrêté ; (c'est du moins ce qui se passait avant notre occupation).

» Lorsque le chef de famille est saisi d'une réclamation contre un des individus sous sa puissance, il met naturellement en cause d'abord le coupable lui-même si celui-ci possède des biens, puis la soukala à laquelle il appartient. puis celle dirigée par son plus proche parent, etc. Mais, vis-à-vis des tiers, c'est la famille elle-même dans son ensemble qui est tenue de la réparation.

» La responsabilité redoutable incombant à la famille entraîne comme contre-partie logique la mise à la disposition de celle-ci de pouvoirs suffisants pour se prémunir contre les dangers résultant de l'obligation de réparer le dommage causé par un seul de ses membres. Aussi en arrive-t-on naturellement à reconnaître à la famille, en la personne de son chef, le droit de prendre les mesures nécessaires à la préservation des intérêts communs. Ces mesures pouvaient, avant notre occupation, aller jusqu'à mettre aux fers ou même à mettre à mort l'individu qui donnait trop fréquemment ou trop lourdement lieu à la mise en jeu de la responsabilité collective de la famille et menaçait de compromettre l'équilibre de celle-ci. Toutefois une décision du chef de famille ordonnant la mise à mort ou aux fers à perpétuité d'un des siens ne devenait définitive qu'avec l'agrément du naba qui pouvait s'opposer à son exécution à charge d'endosser dans l'avenir, aux lieu et place du groupe familial, la responsabilité pécuniaire de tous les méfaits commis par celui qu'il avait gracié. »

Nous en arrivons maintenant à un sujet intéressant, mais extrêmement délicat, à savoir quelles sont les causes de la décommunautarisation partielle de la famille mossi.

Si nous interrogeons le travail actuel de la race, cette décommunautarisation semble inexplicable : nous avons affaire en effet à une race de cultivateurs un peu indolents à la vérité, mais enfin cultivateurs par-dessus tout. D'autre part les Mossi ne sont pas des pasteurs. Ce sont de très médiocres éleveurs. La chasse représente seulement chez eux, comme chez les autres noirs de l'Afrique occidentale, un petit pour cent de l'art nourricier total. Ce ne sont pas des commerçants. Nous ne voyons donc rien ici qui explique la décommunautarisation de la famille. Il nous faut donc recourir au travail antérieur de la race. Mais nous avons vu plus haut que si la race mossi actuelle venait de la fusion de deux éléments disparates, l'un de ces éléments était semblable aux Bobos, Gourounsi, Habé, Kipirsi, etc., donc profondément communautaire et patriarcal. Ce n'est pas évidemment de cet élément que peut venir la décommunautarisation actuelle.

Heureusement que nous en avons un autre et celui-ci fort différent du premier : les Mossi venus du Dagomba étaient, comme nous le savons, des noirs 1° guerriers, conquérants ; 2° éleveurs de chevaux certainement et très probablement de gros et de petit bétail en général. Ils devaient ressembler étonnamment sous ce rapport aux Toucouleurs actuels, ces conquérants au XIXe siècle d'une partie de l'Afrique occidentale, et qui sont, comme les Foulahs de Guinée, des demi-éleveurs, demi-cultivateurs. (Ces Toucouleurs justement nous les étudierons rapidement au chapitre IV de ce livre pour donner au lecteur l'impression de ce qu'est le noir conquérant non plus en puissance mais en activité, non plus fondu dans une masse hétérogène conquise mais encore à l'état pur). Or la guerre avec son pillage, aussi bien que l'élevage, multiplie les biens particuliers et permet aux individus et aux ménages de sécessionner de la famille, autant du moins que le permet la difficulté de la culture et surtout du défrichement. Et c'est un fait que chez les Toucouleurs et les Foulahs, comme chez les Dagombas et les Mossi, tout ménage habite à part et fait son travail à part (sauf ce qu'il y a de plus difficile pour les noirs, les défrichements). Aussi faut-il conclure que la décommunautarisation de la famille mossi actuelle vient du travail antérieur de la partie conquérante de la race qui, elle, imposa ses coutumes à la partie vaincue : travail de demi-élevage demi-culture comme chez les Toucouleurs et les Foulahs actuels, travail de guerre et de pillage comme chez les mêmes encore tout récemment.

Bien entendu, si nous interrogeons les Mossi eux-mêmes, nous n'apprenons rien qui nous éclaire à ce sujet. Mes interlocuteurs par exemple me déclarent que les diverses soukalas d'une famille ne forment en réalité qu'une seule famille. Je leur demande alors pourquoi ils n'habitent pas ensemble et n'exécutent pas tous les travaux des champs ensemble comme le font les Bobos, les Gourounsi, les Bambaras, etc. A cause des disputes de femmes, me répondent-ils. Ces disputes en amenant d'autres entre les hommes, on a fini par habiter à part. Bien évidemment il n'a pu y avoir là qu'une occasion de sécession et la vraie cause, celle qui permettait les sécessions, à savoir l'enrichissement des ménages, est autre.

Nous terminerons en donnant quelques détails sur l'organisation intérieure du ménage mossi. Celui-ci comprend avons-nous dit :

1° Le mari.
2° La ou les femmes.
3° Les enfants non mariés, fils ou filles.
4° Les esclaves.

Il comprend aussi quelquefois (voir plus haut) de jeunes frères non mariés.

Dans chaque soukala-ménage on n'a généralement qu'un grand champ de brousse, plus le champ-jardin autour de la soukala (où l'on cultive le maïs, le gros mil rouge pendant la saison des pluies, le tabac, le coton pendant la saison sèche).

Le chef de ménage, ses fils non mariés, ses frères non mariés travaillent pendant la saison des pluies sur ces champs de 6 heures du matin à 3 heures de l'après-midi avec un long intervalle de repos vers midi. Les femmes y travaillent aussi mais ont d'autres heures à cause de leur travail ménager.

Les fils et les frères non mariés ont aussi de petits champs particuliers de coton et de gros mil rouge. Ils y travaillent à partir de 3 heures de l'après-midi. Pendant la saison des pluies, il n'y a pas généralement de jour de repos. Cependant quelques Mossi ont pris, sur ce point, les coutumes de leurs voisins yarsé et se reposent le vendredi. D'autres, musulmanisés, rares du reste, se reposent le vendredi et le lundi.

Pendant la saison sèche, les gens du ménage arrangent les toits des cases, font la chasse ou bien vont aux défrichements familiaux, etc. En dehors de cela ils travaillent pour eux-mêmes, font les tisserands par exemple. Cet argent ainsi gagné est pour eux-mêmes et non pour le chef de la soukala.

C'est le chef de la soukala-ménage, le mari-père qui nourrit tous les gens de la soukala toute l'année, matin et soir. Il habille aussi ceux qui ne peûvent pas s'habiller, mais ceux qui peuvent s'habiller s'habillent eux-mêmes.

Nous savons que c'est tantôt le chef de famille, tantôt le chef de ménage qui marient les enfants du ménage. Pourtant il arrive quelquefois qu'un fils quitte la soukala sans l'autorisation de son père. On fait cela généralement pour gagner une femme si le chef de famille ou le père ne peuvent vous en procurer une ou tardent trop à le faire. Le fils qui sécessionne ainsi ira travailler chez un chef ou un noble qui lui donnera plus tard pour rien une femme en récompense. Mais le premier enfant mâle et le premier enfant femelle qui naîtront de ce mariage appartiendront au chef ou au noble qui a donné la femme. Celui-ci disposera de l'enfant mâle pour s'en faire servir et de la fille pour la donner en récompense à qui travaillera chez lui. Ceci est une répercussion de l'organisation d'Etat sur la famille. Cette sécession des fils, en effet, ne peut avoir lieu que grâce à l'existence de chefs et de nobles assez nombreux pour que les sécessionnistes puissent trouver facilement chez eux emploi et travail. Chez les Bobos ou les Nounoumas un tel phénomène ne pourrait pas exister.

Notons que cette institution, en même temps qu'elle restreignait l'autorité du chef de famille ou du chef de ménage, enracinait la puissance de l'aristocratie mossi.

Pour terminer donnons quelques détails sur la soukala mossi au point de vue matériel : c'est un ensemble de cases rondes, cinq ou six, plus ou moins, construites généralement en terre rouge, avec un toit en paille, et reliées les unes aux autres par un mur concave également en terre rouge. La soukala se trouve donc être comme fortifiée et à l'abri de l'extérieur.

Les soukalas mossi sont assez semblables aux « carrées » malinkées et dialonkées, qui, elles aussi, se composent d'un ensemble de cases en banko avec toit en paille. Seulement chez les Malinkés et les Dialonkés, c'est souvent une palissade ou un simple séko qui relie les cases entre elles au lieu d'être comme ici un mur en terre rouge. Une autre différence c'est que les cases des soukalas mossi ont des portes très basses si bien qu'il faut se mettre souvent à quatre pattes pour y entrer. De même il n'y a pas de vérandahs comme on en trouve chez les Malinkés et les Dialonkés. Avec ces différences, les soukalas mossi ont pourtant un air de ressemblance général avec les soukalas guinéennes tandis qu'elles n'ont aucun rapport avec les citadelles massives du Gourounsi et du Kipirsi.

En revanche, les soukalas chez les Mossi se trouvent à une cinquantaine de mètres les unes des autres. Le champ de maïs qui entoure la soukala est donc immédiatement autour d'elle comme chez les Bobos, Gourounsi, Kipirsi, etc., tandis que chez les Malinkés, Dialonkés de Guinée le champ-jardin de chaque carrée est en dehors de l'enceinte du village, les carrées étant, à un ou deux mètres près, serrées les unes contre les autres. Il est vrai qu'elles ont quelquefois un petit jardinet à l'intérieur même du séko.....

En Mossi, soukala, carrée se dit iri ; case se dit rogo ou dogo ; chef de soukala se dit irisoba (de soba : chef et iri : carrée).

Nous compléterons cette analyse de la famille mossi par quelques notes sur le statut des femmes et sur celui des esclaves.

Les femmes mossi aident d'abord à la culture. Elles ne défrichent pas, il est vrai, mais elles font tous les autres travaux de culture, en concurrence avec les hommes, le matin seulement d'ailleurs, l'après-midi étant pour les travaux ménagers ou pour leurs petites cultures particulières, car elles ont de petits champs de gros mil blanc, de pois souterrains, de haricots ou d'arachides.

Elles exécutent ensuite les travaux ménagers : elles pilent et écrasent les grains. Le gros mil ou sorgho est, comme on le sait, pilé d'abord puis écrasé ensuite, le petit mil ou millet est écrasé directement après avoir été battu.

Pour se servir des pierres à écraser les Mossi les encastrent dans d'énormes tables rondes en banko construites en dehors des soukalas et qui servent à tout un quartier. C'est là une caractéristique absolument mossi et qui ne se retrouve pas chez les

Bobos, Gourounsi, etc., bref chez les autres populations qui se servent pourtant des mêmes pierres. Ces grandes tables rondes ne sont pas hautes : elles ont 1 mètre ou 1 m. 20 de hauteur environ, avec 6 mètres de diamètre à peu près, et une circonférence en conséquence. Les Mossi placent leurs pierres à écraser sur tout le pourtour et chaque table peut en porter ainsi dix, douze ou plus. Tous les soirs, à la nuit tombante, les femmes des soukalas qui sont à l'entour viennent ensemble y écraser leurs grains, femmes, jeunes filles, etc., et la plupart du temps dans le plus simple appareil, nues comme la main, la besogne étant dure et exigeant un mouvement continu en avant et en arrière des bras, du buste et de tout le corps.

Pour construire ces tables, on fait d'abord un mur circulaire de la hauteur qu'on veut donner à la table, puis on emplit tout l'intérieur de terre presque jusqu'à niveau. On pile bien cette terre, puis on fait sur le pourtour horizontal des revêtements en banko bien damés dans lesquels on fixe les pierres sur lesquelles on doit écraser. On encastre solidement ces pierres dans le banko, puis on laisse sécher.

Ces grandes tables se nomment niénouga en Mossi, les pierres sur lesquelles on écrase néré et les pierres mobiles avec lesquelles on écrase nérébila.

Nous disions tout à l'heure que ces grandes tables en banko étaient spécialement mossi et n'existaient ni chez les Bobos, ni chez les Habé, ni chez les Gourounsi. Ces derniers, en effet, comme nous l'avons vu, encastrent leurs pierres sur de petites tables en banko d'un mètre de haut et d'un mètre de diamètre seulement, donc tout petites, qui sont dans chaque soukala à l'intérieur de la chambre de chaque femme, ou bien ils font des tables un peu plus grandes, longues, qui ont l'air d'espèces de grandes baignoires en terre ou même ont un faux air de sarcophages grossiers, sur lesquelles ces pierres sont encastrées, et la toujours à l'intérieur des soukalas, dans des chambres sales et obscures. Quelquefois ils se contentent de poser sous quelque auvent couvert en bois et en paille, construit à la porte de leurs soukalas-citadelles, les pierres à écraser, trois ou quatre sur deux grosses et solides perches parallèles qui sont soutenues elles-mêmes à une hauteur de 50 centimètres du sol environ par quatre fourches solides enfoncées dans la terre. Dans ce cas la femme doit se mettre à genoux pour écraser ses grains. J'ai vu ce système surtout chez les Menkiéras, c'est-à-dire dans le nord de la résidence de Léo.

Mais revenons aux travaux des femmes mossi : avec l'écrasage des grains, elles font la cuisine, vont chercher le bois et l'eau, font la cueillette, préparent les produits de cueillette, etc. Nous avons vu plus haut comment ces produits se fabriquent, nous n'y reviendrons donc pas ici.

Chez les Mossi on ne connaît comme préparation du mil que le sarabout et le vessala. On ne connaît pas le couscous. C'est assez curieux, vu que la préparation ainsi dénommée est connue à peu près dans toute l'Afrique occidentale.

Le sarabout (mot mossi) est ce que les Malinkés et les Bambaras appellent tô, les Foulbé, Toucouleurs et Foulahs niri, les Sarakolés souré, les Maures lisi.

Pour le couscous, les Malinkés et les Bambaras disent baci, les Foulbé, Toucouleurs, Foulahs disent lakiri, les Sarakolés fouto, les Maures et Arabes couscous.

Le to ou sarabout est fait pour être consommé tout de suite. Le couscous est fait pour être conservé relativement longtemps.

Voici la différence de préparation : pour le to ou sarabout on met simplement cuire la farine de mil dans l'eau bouillante, en tournant de temps en temps avec un morceau de bois ou une cuiller. Pour le couscous au contraire, on prend un canari, on le remplit d'eau et on le met bouillir sur le feu, puis on prend une calebasse percée de trous par-dessous et formant ainsi une espèce de passoire et on y met de la farine de mil. On place cette calebasse sur le canari où l'eau bout et on la couvre avec un plat en paille. La vapeur d'eau venant du canari pénètre par les trous dans la calebasse, et comme celle-ci est couverte, y séjourne longtemps. Cette vapeur d'eau cuit ainsi, à l'étuvée, la farine de mil. Au bout d'un certain temps on enlève la calebasse, on laisse refroidir et on fait sécher au soleil. Quand la farine de mil a été ainsi cuite et séchée elle peut être conservée presque indéfiniment. On la mange soit dans de l'eau, soit dans du lait, ce qui est meilleur, soit, si on a de la viande, en faisant bouillir celle-ci et en versant le sarabout dans la marmite.

Si les Mossi ne connaissent pas le couscous ils connaissent le vessala. C'est une préparation qui consiste à faire bouillir la farine de mil comme on fait pour le sarabout. La différence consiste dans la quantité de farine employée. Quand la pâte est cuite on laisse refroidir, puis on achète du lait frais ou caillé et on mélange avec. On ne fait cette préparation qu'en vue du mélange avec le lait. Les Bambaras connaissent le vessala et le désignent sous le nom de fisan ou finsan.

Les Mossi quand ils voyagent font souvent cuire les grains de mil sans qu'ils aient été réduits en farine. On appelle cela honandourou-ki (mil cuit). Les Bambaras disent niobalabaia, les Foulbé m'baīna-gaouri, les Sarakolés ilé-n'kioro, ce qui veut dire la même chose. Cette préparation est toute exceptionnelle et on ne l'emploie que quand on n'a pas le temps ou les moyens de réduire les grains de mil en farine.

Les femmes mossi font aussi le dolo (dama). Pour cela elles mettent tremper dans l'eau pendant deux jours les grains de gros mil rouge, puis les exposent au soleil et les écrasent. On met la farine bouillir pendant deux heures, puis on la passe et on fait bouillir de nouveau dans la quantité d'eau qu'il faut pendant toute une journée. On transvase dans un autre canari et on laisse refroidir.

En dehors des travaux de cuisine, les femmes mossi ont les travaux de nettoyage. Elles balaient les cases et les soukalas avec des poignées de paille, de petits balais primitifs de 30 ou 40 centimètres de long. Elles lavent, blanchissent les vêtements, fabriquent le savon. Enfin ce sont elles qui filent le coton et dament le sol des cases.

Voici comment s'opère ce damage : « Au-dessus de la surface à damer les indigènes étendent une couche de 10 centimètres d'épaisseur d'une terre noire spéciale composée principalement de cendre et d'humus provenant de la décomposition de végétaux et d'ordures ménagères.

» Au-dessus les Mossi mettent une seconde couche composée de graviers argilo-ferrugineux sur une épaisseur de 3 à 5 centimètres. Par un fort damage ces petits cailloux sont ensuite réduits en éléments très fins. Les indigènes répandent alors un peu d'eau sur ces derniers et effectuent un deuxième damage. Celui-ci terminé ils laissent sécher le plancher.

» Cette opération est répétée plusieurs fois de suite, mais l'eau ordinaire est remplacée par de l'eau de néré (cette dernière provient de l'infusion dans de l'eau chaude de débris du fruit du néré, dondo en Mossi) ou de l'eau dans laquelle on a délayé de la bouse de vache. Quand le dernier damage et le dernier séchage sont finis, les indigènes répandent alors en grande quantité sur le nouveau plancher de l'eau de néré.

» Enfin la dernière opération consiste à polir la surface avec des pierres plates ». (Cahier des Rapports du cercle de Ouagadougou).

Les devoirs des femmes mossi envers leur mari sont les suivants :

1° L'accomplissement du devoir conjugal.

« La femme, dit Moulins, ne doit jamais se refuser à l'accomplissement du devoir conjugal, exception faite cependant si elle est enceinte ou si elle allaite.

» Si par pudeur de jeune épousée ou pour tout autre motif une femme se refusait à son mari, celui-ci userait d'abord de tous les moyens de persuasion en son pouvoir, priant notamment les parents de la femme d'intervenir auprès de celle-ci. Si les exhortations de ces derniers restaient vaines, on userait de contrainte en infligeant une correction à la femme ou en la mettant aux fers. Enfin si ces mesures ne parvenaient pas à amener l'épouse à composition, celle-ci pourrait être chassée par le mari. »

2° La fidélité.

« La femme doit habiter chez son mari. Si elle déserte le domicile conjugal, son époux a le droit absolu de le lui faire réintégrer. Si elle s'est réfugiée chez ses parents, ceux-ci ne doivent pas lui donner asile, mais au contraire la rendre au mari. En cas de difficultés, celui-ci s'adresse au naba qui contraint la femme à retourner chez son conjoint où elle est en outre l'objet d'une mesure de correction de la part de ce dernier...

» ... Les pouvoirs de l'époux trompé sur l'amant de sa conjointe étaient, avant notre occupation, des plus redoutables. Il pouvait à son choix se faire justice lui-même ou porter plainte entre les mains du naba. Si en se faisant justice lui-même il tuait son rival, il remettait la femme adultère au Moro-Naba et alors n'était pas inquiété pour son crime. S'il le blessait seulement, si gravement d'ailleurs que ce fût, il était considéré comme ayant agi dans la plénitude de ses droits de mari outragé et gardait sa femme à qui il infligeait une correction. S'il portait plainte au naba, les deux coupables étaient punis des fers pour un temps plus ou moins long. En outre si l'adultère avait été commis avec la femme d'un dapouy-naba du Moro-Naba (c'est-à-dire d'un homme à qui le Moro-Naba avait lui-même donné une fille quelconque en mariage) le complice était tenu d'acquitter entre les mains du mari trompé une amende de 100.000 cauris.

» Enfin, en cas d'adultère avec une femme de chef, les deux complices étaient mis à mort. »

A ce sujet je relève dans mes notes que les nabas, quand ils étaient trompés par une de leurs femmes, avant notre occupation, la tuaient par le poison et ordonnaient le suicide à l'amant de la femme, suicide que celui-ci s'infligeait en s'enfonçant dans le mollet la pointe d'une flèche empoisonnée.

« On voit, continue l'auteur de la Monographie, que le traitement le plus rigoureux était celui infligé à l'amant. Celui-ci, en effet, pouvait dans tous les cas être mis à mort par l'époux trompé alors que seules les femmes d'un chef encouraient le châtiment suprême. Il pouvait aussi, dans le seul cas où la coutume le prévoyait, être puni d'une amende. Enfin il était toujours mis aux fers par ordre du naba sur la plainte du mari trompé.

» Quant à la femme adultère, en dehors du cas où elle était remise au Moro-Naba par son mari en réparation du meurtre du complice, la sanction de son inconduite résidait uniquement dans une correction plus ou moins vigoureuse ou une mise aux fers de peu de durée. Elle pouvait, il est vrai, être chassée par son mari, mais celui-ci usait rarement de ce droit. La femme, en effet, est une valeur productive d'enfants et de travail. D'ailleurs son mari aurait comblé le plus souvent, en agissant ainsi, le plus cher de ses désirs. »

Si la femme mossi a des devoirs envers son mari, celui-ci a également des obligations envers ses femmes :

« La femme, dit la Monographie, a le droit d'exiger que son mari ne se contente pas d'entretenir avec elle des relations platoniques.

» Si cependant il en était ainsi par suite d'impuissance ou de maladie du mari ou simplement par suite de sa mauvaise volonté, l'épouse délaissée ferait part de la situation à la première femme du chef de famille qui en informerait ce dernier.

» Si la conduite du mari était causée par son inaptitude physique, la femme lui serait retirée et serait remise à un de ses frères ou à défaut à son parent le plus proche, exception faite de ses fils. Si elle était due seulement à son mauvais vouloir, des représentations lui seraient faites et si, au bout de quelques jours, on se rendait compte qu'elles sont infructueuses, la femme serait rendue libre de rentrer dans sa famille. »

De même que le mari doit à ses femmes le service conjugal, il leur doit une fidélité relative.

« Le mari a vis-à-vis de ses femmes une obligation relative de fidélité : celle de ne pas entretenir de concubine au domicile conjugal. S'il y contrevenait ses épouses obtiendraient de plein droit le divorce d'avec lui, à moins que sur leur réclamation ou sur l'intervention du chef de famille, il ne consentît à expulser sa complice.

» Cette règle est suivie d'une manière absolue, sauf par les Mossi du Kipirsi qui admettent la présence des concubines du mari au milieu des femmes légitimes de celui-ci et réglementent la situation respective des unes et des autres.

» En tout cas, partout, en dehors du domicile conjugal, le mari peut tromper ses épouses comme bon lui semble et sans que celles-ci puissent élever la moindre protestation de ce fait. Mais elles disposent presque toujours d'un moyen à peu près infaillible quoique détourné d'attirer les pires désagréments sur la tête de l'époux volage et de sa complice. L'usage de marier les filles de très bonne heure a, en effet, pour conséquence que le mari ne peut guère commettre l'adultère qu'avec une femme déjà en puissance d'époux. La femme trompée qui veut tirer vengeance de l'infidèle n'a donc qu'à dénoncer au conjoint de la complice de son mari le commerce criminel dont ils sont l'un et l'autre victimes. »

Ajoutons qu'un autre devoir du mari est de porter secours aux parents de ses femmes, en cas de misère de ceux-ci.

Naturellement l'inexécution de ces différentes obligations pouvait amener une demande en divorce. Le divorce existe donc chez les Mossi, quoique les femmes y recourent rarement. La dot n'est jamais réclamée par le mari, même quand la femme est restée stérile. Les enfants sont toujours pour le mari.

Le mari, en revanche, peut aussi renvoyer sa femme, mais les maris mossi n'usent pas généralement de ce droit.

Ajoutons que la question de la virginité de la fille lors du mariage est réglée par les Mossi comme par la plupart des autres noirs : quand une fille est achetée ou fiancée dès son plus jeune âge, elle doit se garder intacte pour son futur mari, mais une fille libre peut disposer de son corps quand elle est nubile et, si elle est épousée par la suite, on ne peut lui reprocher d'être déjà femme avant les noces.

Passons maintenant au statut des esclaves.

Chez les Mossi on distingue deux sortes d'esclaves, en dehors de la distinction ordinaire des captifs de traite et des captifs de case :

1° Les daparés (étymologiquement hommes de la suite, hommes qui marchent derrière le maître, de da : homme et paré : par derrière). Ce sont les esclaves non mariés.

2° Les bagarés (hommes de l'enclos). Ce sont les captifs mariés.

Les daparés habitent avec le maître et sont perpétuellement à sa disposition pour tout travail qui peut se présenter. Aussi n'ont-ils pas de petits champs particuliers et le maître les nourrit-il et les habille-t-il tout le temps. Quand ils sont en âge d'être mariés le maître leur paye une femme (du moins jadis en était-il ainsi : elle coûtait au maître dans les 60.000 ou 70.000 cauris) et alors ils s'installent à part.

Quant aux bagarés ils habitent à part, travaillent pour eux-mêmes, s'entretiennent eux-mêmes, etc.

Leurs obligations sont :

1° De venir travailler un jour par semaine sur le champ du maître (ils se nourrissent eux-mêmes ce jour-là comme les autres jours).

2° De venir travailler pour le maître dans les circonstances exceptionnelles, par exemple quand le maître réunit tous ses voisins pour venir travailler sur son champ.

3° De venir saluer tous les ans leur maître après la récolte. Ils lui donnent un panier de mil. Quand l'année a été mauvaise ils sont dispensés de ce don.

4° Le maître peut demander à son esclave des poulets, des moutons, un bœuf, une vache. Les poulets ne peuvent être refusés sous aucun prétexte. Quant aux moutons ou aux bœufs l'esclave peut refuser de donner la bête demandée, mais alors il est tenu d'aller la vendre immédiatement au marché et de donner la moitié du prix obtenu à son maître. Si l'esclave refuse d'aller vendre la bête au marché, le maître a le droit de prendre ses biens mobiliers et de les vendre.

5° Quand le maître a des dettes, le bagaré doit l'aider à les payer.

Quant à l'héritage, lorsqu'un bagaré mourait, le maître laissait tous les biens aux enfants. Le fils aîné du bagaré héritait, mais il donnait quelque chose aux autres fils. A défaut de fils le frère puîné héritait. Si les fils étaient petits, le frère puîné héritait encore, au moins momentanément. A défaut d'héritiers mâles le maître héritait, mais il donnait quelque chose sur les biens aux filles.

En résumé la condition des bagarés en fait bien plutôt des serfs que des esclaves proprement dits. Sous ce rapport leur statut est loin du statut familial des esclaves que nous avons vus jusqu'ici, et doit bien plutôt être comparé au statut des esclaves Dialonkés, Soussous, Foulahs de Guinée qui, eux aussi, sont des serfs, travaillent trois jours par semaine pour le maître (6 heures par jour), et sont libres le reste du temps, à condition de s'entretenir eux-mêmes.

Ajoutons que depuis la présence des Français au Mossi les bagarés se sont beaucoup émancipé : la plupart ne donnent plus rien actuellement sur leur récolte à leur maître. Quand un maître veut prendre un mouton ou un bœuf sur l'avoir de son bagaré, celui-ci refuse ou s'il consent à vendre la bête au marché, il ne donne à son maître qu'un dixième des cauris versés par l'acheteur. Les bagarés ne « marchent » plus guère qu'en cas de dette du maître et encore il y en a qui se sauvent, avec ce qu'ils possèdent, pour ne pas payer ses dettes.

Ajoutons encore que ces captifs, qui étaient pour la plupart d'origine gourounsi ou boussansé, veulent retourner maintenant dans leur pays et qu'il y a un exode incessant, lent mais continu, d'esclaves du Mossi vers le sud. D'autre part les Français ayant défendu sévèrement l'achat et la vente des esclaves, la source de leur recrutement est tarie. Avec tout cela nous comprendrons qu'au Mossi, comme dans toute l'Afrique occidentale du reste, nous marchions vers une suppression lente mais certaine de l'esclavage et du servage.

En terminant disons qu'au Mossi on trouve chez les forgerons groupés en quartiers ou en villages dont nous avons déjà parlé à cause de leur type familial patriarcal non décommunautarisé, non plus des serfs comme les bagarés, mais de vrais esclaves du type familial ordinaire comme nous en avons vus jusqu'ici.

Ces esclaves habitent dans la même soukala que leur maître, mariés ou non mariés, captifs de traite ou captifs de case. Pendant l'hivernage tous travaillent sur les champs du chef de soukala, de 6 heures du matin à 3 heures de l'après-midi, avec le repos ordinaire pour le déjeuner. Ils ont de petits champs à eux auxquels ils peuvent travailler à partir de 3 heures. Pendant la saison sèche ils travaillent au métier de forgeron avec leur maître toute la journée.

Ils sont nourris toute l'année par le chef de soukala. Ils se procurent en revanche leurs habits eux-mêmes, leurs bijoux, grigris, etc. Le chef de soukala leur achète la première femme et en revanche dispose de leurs filles.

L'héritage d'un esclave défunt va à son maître et à ses fils. Pour les bestiaux et les cauris le maître prend la moitié et donne la moitié au fils ou aux fils. Pour les vêtements, bracelets etc., tout cela est pour les enfants. Ceux-ci se partagent d'une façon égale ce qui leur revient sur la succession de leur père.

On voit que de même que la famille des forgerons est au Mossi un témoin d'un ancien état de choses, le statut des captifs chez eux est aussi un témoignage du Mossi antique avant le Mossi des Dagombas conquérants. Famille et statut des esclaves nous reportent en effet aux Bobos, aux Gourounsi, etc.

Nous en arrivons maintenant aux pouvoirs publics. Nous renvoyons pour le statut de la propriété et les rapports de voisinage à l'Appendice n° 32 et nous entrons tout de suite dans l'étude des pouvoirs politiques.

Nous savons déjà que l'organisation politique mossi est centralisée : les villages dépendent de cantons qui sont eux-mêmes groupés en provinces d'administration directe ou en provinces simplement vassales. Au sommet de la hiérarchie est le roi, le Moro-Naba, chef suprême du Mossi, résidant à Ouagadougou. Pour donner une idée de l'importance, au moins relative, qu'avait cet empire, nous dirons que dans le cercle même de Ouagadougou, sans aller plus loin, il y avait huit provinces se partageant 300 cantons, 5.000 villages ou bourgs et 861.700 habitants.

Commençons la description de cet organisme politique par la tête, c'est-à-dire par le Moro-Naba.

Moro-Naba veut dire chef du Mossi, de naba chef et Moro ou Mora qui veut dire Mossi, au singulier. Au pluriel Moro donne Mossi ou Mossé. (Les Français ont pris l'habitude de dire un Mossi, des Mossi, mais c'est là un barbarisme et régulièrement on devrait dire un Moro, des Mossi, comme on dit un Gourounga, des Gourounsi, un Kipirga, des Kipirsi, etc.). Quant au mot chef il se dit en Mossi naba et soba. Naba semble être le mot qui a été apporté par la race conquérante Mossi-Dagomba, tandis que soba est probablement le vocable par lequel les autochtones désignaient le chef.

Le Moro-Naba, avant la conquête française, avait autour de lui un certain nombre de ministres ou d'éminents dignitaires qui avaient : 1° une attribution propre ; 2° en plus une circonscription du pays à gouverner. C'est cela qui constituait des provinces au-dessus des cantons, du moins dans le pays d'administration directe, mais les chefs de ces provinces n'y résidaient pas. Ils résidaient à Ouagadougou même et étaient avant tout ministres du Moro-Naba.

C'étaient :

1° Le Kamsoro-Naba, chef des eunuques et premier ministre, sorte de ministre de l'intérieur.

2° Le Ouidi-Naba, chef de la cavalerie.

3° Le Gounga-Naba, chef des fantassins.

4° Le Laralé-Naba, chef des sépultures des Moro-Nabas ;

5° Le Baloum-Naba, grand intendant et chef des soronés (pages). C'était une espèce de commandant de l'intérieur du palais.

C'étaient ces cinq ministres qui avaient le commandement des cinq provinces du Mossi d'administration directe : le Kamsoro, le Ouidi, le Gounga, le Laralé et le Baloum. Comme on le voit, ces provinces n'avaient pas de nom propre, de nom à elles et prenaient le nom des dignitaires qui les gouvernaient, Ce n'étaient donc pas de vraies provinces géographiques ou ethniques, mais des circonscriptions artificielles découpées dans un milieu à la fois trop morcelé et trop homogène pour donner autre chose naturellement que des villages et des cantons.

En dehors de ces cinq ministres, parmi lesquels le Kamsoro-Naba et le Baloum-Naba paraissent avoir été les plus importants, il y avait d'autres dignitaires ou employés dont voici la liste :

1° Le Tamsaba ou Kinsaba, grand chef de guerre.
2° Le Samandé-Naba, chef des gardes du corps.
3° Le Pouy-Naba, chef des féticheurs.
4° Le Gandé-Naba, grand prêtre et sacrificateur.
5° Le Dapouy-Naba, chef des serviteurs.
6° Le Kambo-Naba, sous-chef des serviteurs.
7° Le Bindé-Naba, chef du tamtam du Moro-Naba.
8° Le Ouidianga-Naba, chef des palfreniers.
9° Le Mendo-Naba, chef ou représentant des bouchers.
10° Le Dara-Naba, chef des marchés.
11° Le Kamboué-Naba, exécuteur des hautes-œuvres.
12° Enfin le Yarsé-Naba, chef ou représentant des Yarsé établis dans le Mossi. Il jouissait en fait d'une considération qui lui faisait prendre rang immédiatement après les cinq ministres et le tamsaba.

« Les différentes charges de la cour du Moro-Naba, dit Moulins, sont héréditaires en ce sens que les titulaires sont toujours choisis par le souverain dans la proche parenté du détenteur précédent de l'emploi.

» En outre des dignitaires, le Moro-Naba est entouré d'une véritable armée de soronés (pages), de samandés (gardes du corps), d'ourkimas (palfreniers) et de jussabas (eunuques). »

Pour les soronés, il y a quelques explications à donner. Ce sont de jeunes enfants ou des adolescents, ayant de sept ou huit à quinze ans, que l'on trouve non seulement auprès du Moro-Naba, mais encore auprès de tous les chefs mossi, quels qu'ils soient, ministres, dignitaires, chefs de cantons, chefs de village même. Ces chefs se les procurent, comme nous l'avons vu plus haut, en se réservant le premier-né garçon comme le premier-né fille de tous les gens auxquels ils ont procuré une femme. Du garçon, ils font un soroné et quant à la fille ils s'en serviront pour perpétuer, en la donnant en mariage à quelqu'un, le recrutement des soronés et des serviteurs.

Les soronés sont coiffés comme les femmes. Comme elles, ils portent de lourds bracelets de cuivre aux poignets et aux chevilles, et s'il faut en croire ce qu'on dit, non seulement ils ont les attributs des femmes, mais ils en jouent encore quelquefois le rôle. Il paraît que les Mossi doivent, le vendredi, ne pas commettre œuvre de chair avec leurs femmes. C'est là une prescription religieuse destinée à se faire bien venir des divinités, mais cette prescription a oublié de prévoir les soronés... Cette corruption, en tout cas, n'atteint pas la masse du peuple mossi qui, elle, n'a pas le moyen d'avoir des soronés à son service, et elle ne concerne que les chefs.

Quoi qu'il en soit de cela, les soronés sont choisis généralement parmi les plus jolis enfants, et avec leur coiffure de femme sont quelquefois d'une extrême beauté.

Une autre obligation de leur emploi est de rester vierges... vis-à-vis des femmes.

« Il est procédé chaque année, dit Moulins, à la vérification de la chasteté des soronés du Moro-Naba. Ceux-ci sont invités par le Pouy-Naba à se mirer dans une calebasse pleine d'eau et, suivant la manière dont leur image est reflétée, sont proclamés purs de toute souillure ou, au contraire, sont convaincus d'avoir commis l'œuvre de chair, auquel cas ils étaient, avant notre occupation, mis à mort séance tenante. C'est que les soronés, confidents du Naba, sont souvent dépositaires de secrets d'Etat et qu'ils ne sauraient faire preuve de la discrétion commandée par leur situation qu'à condition de fuir les sollicitations de l'amour.

» Lorsque les soronés atteignent l'âge d'homme, le Naba leur donne une femme et les renvoie. Le premier-né de l'union d'un soroné avec la femme que lui a donné le Naba appartient à ce dernier qui en fera un soroné si c'est un garçon et aura seul le droit d'en disposer en mariage si c'est une fille. »

Moulins donne encore d'intéressants détails sur la façon dont le Moro-Naba passe ses journées ou plutôt les passait jadis, car cette description se réfère à l'état de choses qui existait avant l'occupation française.

« A partir du règne de Ouarga, les Moro-Nabas qui jusque-là avaient résidé successivement dans les différentes régions de l'empire, se fixèrent à Ouagadougou où ils résident depuis cette époque. La coutume leur fait une obligation de ne jamais s'éloigner de la capitale, à moins de circonstances exceptionnellement graves. C'est qu'en effet, lorsque le souverain est absent de Ouagadougou, le pays est livré à l'anarchie. Les vols, les pillages et les meurtres qui viennent à être commis ne peuvent donner lieu à aucune poursuite contre leurs auteurs.

» Chaque matin, vers 7 heures, le Moro-Naba sort de sa case. Son cheval sellé l'attend devant la porte. Il le monte et fait le simulacre de se mettre en route, mais après avoir fait le tour de sa case, il met pied à terre et rentre chez lui pour ressortir aussitôt.

» La source de cette formalité du protocole est la suivante. Il y a fort longtemps la femme préférée du Moro-Naba s'étant sauvée à La, le souverain voulut aller la chercher lui-même. Il monta à cheval et se disposait à partir lorsque tous les dignitaires de la cour se précipitèrent au-devant de lui, le conjurant de ne pas donner suite à son projet, son absence de Ouagadougou devant avoir pour conséquence de faire régner l'anarchie. Le monarque céda et, peu après, son épouse revenait d'elle-même auprès de lui. C'est en souvenir de la magnanimité de ce souverain qui s'est sacrifié à l'intérêt de son peuple que, chaque matin, depuis cette époque, les Moro-Naba feignent de se préparer au départ et de renoncer ensuite à leur projet.

» Après cette cérémonie, le Maro-Naba s'installe dans une niche disposée dans le mur d'enceinte de son habitation, puis, au milieu d'une musique copieuse, toute la cour s'approche du souverain et se prosterne devant lui, le front dans la poussière, les avant-bras frappant le sol en cadence, dans un grand cliquetis de bracelets. On procède ensuite à l'expédition des affaires.

» Les cinq chefs de province se présentent les premiers dans leur ordre de préséance, rendent compte au Moro-Naba des événements qui se sont produits depuis la veille, et prennent ses instructions pour la journée. Puis, ils lui présentent les chefs de canton et de village et les simples indigènes qui sollicitent une audience.

» Le Moro-Naba, assisté de ses ministres, et se livrant à de fréquentes libations de dolo, écoute les requêtes qui lui sont présentées et rend sa sentence dans les procès qui lui sont soumis.

» Vers onze heures, il se retire dans sa case et se repose jusqu'à trois heures, moment où il vient de nouveau prendre place sur son trône.

» Chaque geste du Moro-Naba est réglé par un protocole minutieux et est accompagné d'airs de flûte et de tambourin et de claquements de doigts par tous ceux qui l'entourent.

» Sort-il à cheval pour une courte promenade autour de Ouagadougou? Toute la cour le suit, qui à pied, qui à cheval. Ses griots font retentir l'air de vociférations avec accompagnement de tambour et de flûte. Un palfrenier conduit sa monture à la longe, tandis que deux soronés tiennent chacun un de ses étriers et qu'un troisième, à cheval à côté de lui, l'abrite d'un vaste parapluie. D'autres pages suivent, porteurs de son coussin, de son épée et de canaris de dolo où le souverain puise en cours de route de copieuses et fréquentes libations.

» La nuit, le Moro-Naba vêtu d'un déguisement et accompagné d'un seul soroné, parcourt *incognito* les différents quartiers du village dans le but de se renseigner sur ce qui se passe sans être reconnu.

» A dates fixes, il se rend à proximité de Ouagadougou en des lieux nommés, l'un Sabaye, l'autre Saraboutenga où il procède à des sacrifices de bœufs, moutons et poulets.

» Le Moro-Naba a de très nombreuses femmes. A celles qu'il épouse lui-même s'ajoutent en effet celles de son prédécesseur et toutes celles qui lui adviennent au cours de son règne, notamment dans certains cas les épouses adultères de ses sujets.

» Les femmes du souverain n'habitent pas toutes chez lui. Elles sont installées dans des villages commandés par des eunuques et dont nul n'avait, avant notre occupation, le droit de s'approcher sous peine de mort. Tous les ans on s'assure de la fidélité des femmes du Moro-Naba en leur faisant subir la même épreuve qu'aux soronés. L'adultère est puni de mort tant pour la femme que pour son complice. Il semble même que l'adultère avec une femme du souverain soit considéré comme le crime le moins excusable qu'un homme puisse commettre. En effet les nakomsé ou fils de chefs ne sont passibles de la peine de mort que dans ce cas.

» Les femmes du Moro-Naba ne font jamais leurs couches et n'élèvent pas leurs enfants dans la demeure de celui-ci, mais dans un des villages d'eunuques. Théoriquement elles ne sont rien de plus que les femmes des simples indigènes, mais en fait elles jouissent d'une grosse considération auprès des Mossi, comme tout ce qui touche au Moro-Naba.

» Les fils du souverain sont confiés, une fois sevrés, à un chef de province ou de canton qui est chargé de leur éducation. A l'âge de dix ans ils sont mariés et installés dans un village où ils vivent, entourés d'une cour, mais sans avoir forcément de commandement territorial.

» Les prérogatives qui s'attachent au titre de fils de Moro-Naba sont énormes tant que vit le monarque ; elles confèrent le droit de voler, de piller et même de tuer sans être inquiété.

» A la mort du Moro-Naba les fils de celui-ci deviennent de simples nakomsé (fils de chefs) dont la situation est encore fort privilégiée.

» Toutefois un des fils du souverain défunt est l'objet d'avantages spéciaux. Les femmes du Moro-Naba élisent en effet, à la mort de celui-ci, un de ses jeunes fils qui prend son nom et continue en quelque sorte sa personne. Il n'a aucun commandement mais est entouré d'une cour semblable à celle du Moro-Naba, jouit d'une considération presque égale à celle de ce dernier et est personnage sacré. Nul n'a le droit de lui résister, ni de lui faire du mal.

» Quant aux filles du Moro-Naba, bien qu'en principe elles ne soient rien de plus que des filles mossi quelconques, elles jouissent en pratique du respect le plus absolu de tous les indigènes. Une fois mariées elles sont dans une indépendance de fait à peu près complète vis-à-vis de leur mari et en profitent fréquemment pour mener l'existence la plus déréglée.

» Quand le décès du Moro-Naba est constaté, on procède à son inhumation, puis à la fête des funérailles dans la même forme que pour un simple indigène avec cette seule différence que les cérémonies ont plus d'éclat et que les sacrifices auxquels il est procédé sont plus considérables.

» Pendant tout le temps que dure l'interrègne, le pays vit dans l'état le plus absolu d'anarchie. Chacun a le droit de tuer, de piller et de voler à sa guise. Les condamnés en cours de peine sont de plein droit grâciés et remis en liberté.

» Après la fête des funérailles, un collège électoral composé du Ouidi-Naba, président, assisté du Gounga-Naba, du Laralé-Naba et du Tamsaba se réunit dans le plus grand mystère et tient ses assemblées dans un lieu aussi retiré ou discret que possible. Par suite en effet de l'état d'anarchie qui règne, les partisans des différents compétiteurs ne manqueraient pas de troubler les travaux du collège électoral, s'ils savaient où ils ont lieu, en appuyant à coup de flèches la candidature de leurs favoris respectifs.

» Lorsque les membres du collège se sont mis d'accord sur le choix du nouveau souverain (qui ne peut être choisi que dans la descendance directe d'Oubry, fondateur de l'empire), ils préviennent mystérieusement l'élu qui en se cachant lui-même vient les retrouver. Puis les quatre électeurs convoquent chacun leurs guerriers qui viennent se grouper autour d'eux et du nouveau Moro-Naba. Le lendemain matin le peuple prévenu accourt et le souverain est proclamé.

» A partir de ce moment les troubles de l'interrègne prennent fin.

» Le Moro-Naba suivi des grands dignitaires et de la foule se rend à Tamvilli (quartier de Ouagadougou), où il passe la première journée de son règne. Le soir venu il se rend chez le chef du village de Ouagadougou, pour y passer la nuit. Le lendemain matin il va à Paspanga (quartier de Ouagadougou), où, sur l'emplacement de l'ancienne demeure du Naba Kom, il reçoit les chefs de canton et les Nakomcé, qui viennent lui prêter le serment de fidélité. Enfin, après cette dernière formalité, il est quitté par les membres du collège électoral et se rend en compagnie des Baloum-Naba, Kamsoro-Naba et Jussaba-Naba dans la résidence royale.

» Tant que durent les fêtes du couronnement, les compétiteurs malheureux sont l'objet des plus cruelles railleries, mais une fois les cérémonies terminées, ils deviennent *Kourita*, c'est-à-dire les premiers des Nakomsé.

» Nous avons dit qu'aussitôt le Moro-Naba proclamé, les désordres de l'interrègne prennent fin. L'histoire Mossi n'enregistre qu'un seul cas où la décision du collège électoral n'ayant pas été acceptée par le peuple, des désordres se sont produits malgré la proclamation du souverain. C'est lors de l'élection du Naba Sagha, fils du Naba Kom. Le peuple aurait voulu voir nommer Kaoko, fils du Naba Zombéré et, mécontent de voir le trône échapper au souverain de son choix, ne voulut pas reconnaître l'élu du collège. Le nouveau monarque ne put prendre possession de son trône qu'après avoir livré à la tête de ses partisans une sanglante bataille à son rival malheureux. »

Les chefs de province ministres sont nommés par le Moro-Naba qui choisit dans la plus proche parenté du naba à remplacer le plus digne de lui succéder. Ils jouissent de pouvoirs considérables dans le commandement de leurs provinces, sont entourés d'une cour nombreuse, mais sont sous le contrôle direct du Moro-Naba.

Il faut ajouter qu'en dehors des cinq provinces directement sous l'autorité du Moro-Naba de Ouagadougou il y en avait quatre autres (Boussouma et Béloussa au nord-est, Yako au nord-ouest, Tenkodogo au sud-est) qui étaient simplement vassales et en fait jouissaient d'une autonomie à peu près complète avant notre occupation. Celle de Tenkodogo surtout était importante.

Les chefs de ces provinces étaient de véritables monarques nommés dans les mêmes conditions que le Moro-Naba par le collège électoral de leur province. Une fois élus, ils jouissaient de toutes les prérogatives de la souveraineté, nommant les chefs de canton et administrant leurs provinces à leur guise.

Leur pouvoir était aussi absolu chez eux que celui du Moro-Naba dans son ensemble de provinces sujettes, mais ils reconnaissaient sa suzeraineté et, quand il y avait transmission de pouvoirs, ils lui faisaient un cadeau en signe de vassalité.

Dans les provinces sujettes, les chefs de canton étaient nommés par le Moro-Naba sur présentation du chef de province. Ils étaient toujours pris dans la plus proche parenté du chef en remplacement duquel ils étaient nommés, tous descendants d'Oubry premier Moro-Naba. Ils étaient sous les ordres directs du chef de province par l'intermédiaire duquel ils passaient pour s'adresser au Moro-Naba. C'était à eux qu'il appartenait de procéder à la nomination des chefs de village toujours pris dans la famille du chef précédent.

Ajoutons qu'en principe et toutes choses étant égales d'ailleurs, c'était le fils aîné du chef défunt qui devait succéder à son père, cela aussi bien pour les chefs de village que pour les chefs de canton, pour les chefs de canton que pour les chefs de province et pour les chefs de province que pour le Moro-Naba. Ce principe était un principe contraire au vrai principe patriarcal où c'est le frère puîné qui est toujours l'héritier naturel et légitime du frère défunt. Mais les nécessités guerrières l'avaient probablement imposé aux Mossi lors de leur conquête du Dagomba et du Mossi.

Mais, à son tour, ce principe héréditaire direct (et non plus héréditaire collatéral) avait été limité par les droits de l'autorité supérieure, représentée par les chefs de canton vis-à-vis des chefs de village, par les chefs de province vis-à-vis des chefs de canton, par le Moro-Naba vis-à-vis des chefs de province et par le collège électoral des grands dignitaires vis-à-vis du futur Moro-Naba. En un mot l'hérédité guerrière de père à fils aîné était de principe dans le Mossi pour le pouvoir, mais cédait elle-même aux nécessités gouvernementales quand il s'en présentait.

Il ne faudrait pas croire que le troisième principe, à savoir l'assentiment des intéressés, fut complètement méconnu dans le Mossi : celui des habitants du village quand il s'agissait d'un chef de village, celui des notables du canton quand il s'agissait d'un chef de canton, celui des notables de la province quand il s'agissait d'un chef de province, etc. Mais ce troisième principe était celui qui avait le moins d'importance ici, celui dont il était le moins tenu compte, celui qui sortait enfin le moins de l'état potentiel. Et quand il était en opposition avec les autres il devait céder.

Ajoutons que la plupart des chefs mossi étaient assistés de représentants appelés baloums :

« Les chefs de province, dit la Monographie, le plus grand nombre des chefs de canton et même les chefs de quelques gros villages sont assistés d'un ou plusieurs baloums ou maîtres du palais qu'ils se choisissent librement. Ceux-ci sont parfois d'anciens captifs, le plus souvent de simples indigènes ou d'anciens soronés, jamais des nakomsé. Leur charge n'est pas héréditaire. Elle confère le pouvoir de se substituer au naba, de parler et d'agir en son nom ».

Moulins ajoute : « La coutume ne prévoit pas qu'un chef puisse à proprement parler être destitué de ses fonctions. Un naba qui donne des sujets de plainte au souverain est convoqué par celui-ci sous un prétexte quelconque et mis à mort sans autre forme de procès à la fin de l'audience qui lui a été accordée. Si, soupçonnant le véritable objet de l'invitation du Moro-Naba, il ne s'y rend pas de bonne grâce, une colonne est envoyée dans la région qu'il administre avec mission de s'emparer de sa personne et de le conduire au Moro-Naba qui le fait mettre à mort par ses pages ».

Ajoutons qu'en mossi chef de village se dit tengasoba ou tenganaba, de tenga qui veut dire terre, endroit, lieu, et, par extension, village, et de naba ou soba qui veut dire chef. Il y a aussi des chefs de quartier, sakanabas ou sakasobas ou encore sakakasamans, de saka qui veut dire quartier et naba, soba ou kasaman, chef. Les villages mossi sont en effet divisés en quartiers séparés les uns des autres par 200, 300, 400 ou 500 mètres et composés de soukalas qui se trouvent généralement, comme nous le savons, à 40 ou 50 mètres les unes des autres. Quand un chef de quartier meurt, c'est le plus ancien chef de soukala du quartier qui le remplace.

Au-dessous du Moro-Naba, des chefs de province, de canton et de village, il existait au Mossi une véritable aristocratie, une véritable noblesse, les nakomsé ou fils de chefs. « Ils jouissaient — dit Moulins — de privilèges importants. Ils avaient le droit de piller les caravanes de passage et de se faire remettre par les simples indigènes des cadeaux en cauris, bétail, grains, etc., que ceux-ci ne pouvaient leur refuser. Il leur était interdit de tuer, mais le meurtre commis par eux entraînait, au lieu de leur mise à mort, une simple mise aux fers de peu de durée. En outre ils avaient le privilège pour tous leurs crimes ou délits de ne pouvoir être jugés que par le Moro-Naba chef de leur maison ». En effet ils descendent tous, ou sont censés descendre, du Moro-Naba Oubry conquérant du Mossi.

Il faut noter soigneusement cette existence d'une aristocratie dans le Mossi : cela différencie de beaucoup les Mossi des populations que nous avons vues jusqu'ici : Bobos, Nounoumas, Kassounas, Sissalas, Dagaris, etc. On ne trouve pas souvent de nobles chez le noir d'Afrique occidentale, seulement dans les populations actuellement ou anciennement conquérantes. Il y a un degré de complication et de développement social supérieur ici, en un mot un degré supérieur de civilisation.

Les Nakomsé formaient et forment encore des villages à part, épars dans le Mossi. Ils se livraient aux mêmes travaux que les autres Mossi mais, avant l'occupation française, ils y joignaient le pillage qui était leur grande ressource, leur grand facteur d'enrichissement. Il est vrai que cette manière de s'enrichir leur avait donné des habitudes d'imprévoyance. Actuellement ils ne possèdent pas plus de petit bétail que la masse mossi et seulement un peu plus de gros, alors qu'avec leurs occasions anciennes de s'enrichir, ils devraient en posséder beaucoup plus. Mais ils « mangeaient » immédiatement ce qu'ils pillaient, comptant sur les pillages à venir. Actuellement ils ne pillent plus, mais ils semblent avoir gardé les habitudes d'imprévoyance de jadis. Ils faut noter cependant qu'ils possèdent sensiblement plus de chevaux que les autres Mossi.

J'ai vu à Pirigui, en janvier 1909, un de ces villages de fils de chefs. Ils étaient là en tout 841 habitants nobles, leurs familles et leurs captifs. Ces gens-là seraient curieux à étudier au point de vue anthropologique. Il y avait là des physionomies totalement différentes des physionomies nègres, des physionomies vraiment distinguées, des faciès orientaux, sémitiques, bref de quoi frapper un observateur même non versé dans les questions d'anthropologie.

Ainsi, un chef suprême, une hiérarchie de chefs soigneusement établie, une classe de nobles jouissant de grands privilèges, telle était la superstructure constituée par l'Etat mossi.

Pour les impôts « à la fin de chaque hivernage, les chefs de canton — dit Moulins — avaient, avant notre occupation, le devoir de venir saluer le Moro-Naba et de lui remettre à cette occasion certains présents (bœufs, moutons, mil) qui constituaient une sorte de redevance fixe ». C'était l'impôt ordinaire perçu après chaque récolte.

« En outre, chaque fois que le souverain avait besoin de quoi que ce soit, il chargeait les chefs de province de le lui procurer. Ceux-ci convoquaient les chefs de canton qui, à leur tour, réunissaient les chefs de village, qui se procuraient, par l'intermédiaire des chefs de soukala, les animaux, grains, cauris et autres choses demandées.

» Enfin, chaque fois qu'un indigène, chef ou particulier, se présentait au Moro-Naba, il remettait un présent à celui-ci.

» Des droits de place étaient perçus par le Dara-Naba, pour le compte du souverain, sur les marchés environnant Ouagadougou. Le Moro-Naba avait aussi droit aux défenses des éléphants et à un quartier des buffles et des kobas tués par les chasseurs.

» De plus le droit de confiscation dont le souverain pouvait user à son profit sans qu'aucune règle précise limitât impérativement les conditions dans lesquelles il pouvait l'exercer, lui permettait d'accroître, en cas de besoin, les revenus tirés de ses ressources ordinaires.

» Les chefs de province de leur côté avaient le droit de se faire remettre par l'intermédiaire des chefs de canton tout ce dont ils pouvaient avoir besoin pour l'entretien de leur famille et de leur suite. Les chefs de canton avaient les mêmes privilèges sur les villages relevant de leur autorité. Les chefs de village recevaient eux-mêmes de leurs administrés un certain nombre de cadeaux. »

Pour la justice elle était rendue :

1° Par les chef de famille assistés des anciens de la famille.

2° Par les chefs de village assistés des anciens du village.

3° Par les chefs de canton assistés des anciens de leur quartier.

4° Par les chefs de province assistés par les vieillards de leur quartier et par les dignitaires de leur entourage.

5° Par le Moro-Naba assisté de ses ministres et des dignitaires de son entourage.

« La compétence respective de ces différentes juridictions — dit Moulins — n'avait rien de nettement déterminé ou défini. On se basait uniquement sur une question de fait et de circonstance pour faire régler par telle autorité une affaire que la juridiction inférieure s'était déclarée impuissante à solutionner. Une affaire que le conseil de famille n'avait pu régler était portée à la connaissance du chef de village, puis du chef de canton, du chef de province et enfin du Moro-Naba.

» La justice était gratuite en ce sens que les frais de procédure étaient inconnus, mais l'usage voulait qu'un plaideur ne se présentât jamais les mains vides devant le juge. Il devait tout au moins faire présent à ce dernier d'un poulet blanc. L'issue d'un procès devait dépendre souvent du plus ou moins de générosité de chacune des parties en présence. »

Au sujet des peines, la justice mossi était sévère, en quoi elle s'opposait à la justice « patriarcale » des Bobos, des Gourounsi, etc. Le meurtre était toujours puni de mort (sauf quand il s'agissait de nobles). Pour les vols, les coups et blessures et les affaires de dettes, elles étaient réglées comme nous l'avons vu en parlant des Yarsé qui, étant établis dans le Mossi, étaient soumis en conséquence à la justice mossi. Nous n'y reviendrons donc pas. Notons seulement que les Mossi, étant fétichistes, connaissaient les affaires de sorcellerie.

A Dembo, dans le Yatenga, quand quelqu'un de jeune mourait inopinément on mettait de la « poudre rouge » dans l'eau et tout le monde en buvait en jurant par « Tensé » qu'il était innocent. Les coupables mouraient. Dans d'autres villages du Yatenga, les gens soupçonnés de sorcellerie devaient boire de la terre prise à l'endroit des sacrifices et délayée dans l'eau. Ceux qui refusaient de boire et de jurer étaient tués. A Kabayoro, village mossi établi dans le canton de Koumbili, si un homme ou une femme tombaient inopinément malades, on disait que c'était un tel, sorcier, qui mangeait leur esprit. Si le malade mourait on lavait les mains du mort avec de l'eau et on donnait cette boisson à avaler au sorcier. Il devait jurer son innocence et appeler la mort sur sa tête s'il mentait. Coupable il mourait, in[illegible]cent l'eau ne lui causait aucun mal. S'il refusait de jurer et de boire, on le mettait aux fers et on l'y laissait mourir de faim et de soif. Les baras ne jouaient aucun rôle dans ces affaires. C'était le malade qui désignait le sorcier. Quand il ne désignait personne, c'est qu'il mourait simplement de maladie.

Pour l'armée et la police « en cas de guerre, dit Moulins, les chefs de province convoquaient les chefs de canton qui accouraient avec tous les hommes valides. Tous se groupaient derrière le Tamsaba et le suivaient.

» Quant à la police, elle était assurée par les soins des chefs de village et des chefs de canton qui arrêtaient les coupables avec l'aide de leurs gens à eux ou, au besoin, en convoquant toute la population mâle du village ».

Que comptait cet empire mossi, soigneusement centralisé, avec toute sa hiérarchie de chefs et sa classe de nobles, au moment de l'occupation française (1896)?

En 1909 le recensement accusait 861.700 âmes dans le cercle de Ouagadougou même et 273.000 dans la résidence de Tenkodogo ce qui donne 1.135.000 habitants en tout. Mais de ce chiffre il faut déduire les Boussansé indépendants (99.000, dans la résidence de Tenkodogo) et aussi les gens du Kipirsi (cercle de Ouagadougou même, dépendant nominalement des Mossi, en fait indépendants, mettons 40.000). Il reste donc pour les cinq provinces sujettes et les quatre provinces vassales 996.000 habitants environ. On peut donc dire que le Moro-Naba de Ouagadougou commandait à une masse d'un million d'hommes environ.

Sur ce million d'hommes il fallait compter en gros

850.000 Mossi, 40.000 Boussansé, 69.000 Yarsé, 32.000 Foulbé, 5.000 Silmi-Mossi, 1.000 Songhay (dans le nord du cercle de Ouagadougou), 1.000 Haoussas répandus ça et là comme les Yarsé et les Foulbé.

Du reste nous savons déjà que cet empire de Ouagadougou ne constituait pas le total de la population mossi. En effet il existait à côté deux autres royaumes qui jadis avaient dû relever de Ouagadougou, mais qui en étaient devenus indépendants bien avant même notre occupation : l'un, celui du Yatenga, avec Ouahigouya pour capitale, situé au nord-ouest de l'empire de Ouagadougou, l'autre celui du Gourma, avec Fada-N'gourma pour capitale, situé au contraire à l'est. Ces deux royaumes pouvaient grouper à eux deux une population de 450.000 habitants où l'élément Mossi dominait, avec des éléments Habé et Samos dans le cercle de Ouahigouya et des éléments Gourmankés dans le cercle de Fada N'gourma.

En résumé il y avait donc un million et demi environ d'habitants groupés par les royaumes mossi de la boucle du Niger et un million par le plus important d'entre eux, celui de Ouagadougou.

La population du Mossi était — et est encore — extraordinairement dense par rapport à la densité générale de la population en Afrique occidentale : au Mossi il y a en effet environ 25 habitants par kilomètre carré tandis qu'en Guinée Française, par exemple, il y a six habitants en moyenne par kilomètre carré. Cela vient de ce que l'empire mossi était centralisé. Les luttes intestines qui ont souvent lieu chez les noirs primitifs (Bobos, Gourounsi, Boussansé, Kipirsi, etc.) de village à village, de quartier à quartier, ou même de soukala à soukala n'existaient pas au Mossi. Il y avait donc paix et sécurité intérieure. De plus le même pouvoir centralisé qui empêchait l'anarchie nègre empêchait le pays d'être dévasté par des conquérants de fortune, par des fondateurs d'empire. Ainsi, tandis que les Songhay Djermabés dévastaient le Gourounsi pays de villages indépendants ou de petits cantons et y fondaient par le fer et par le feu un royaume, ils n'osaient pas s'attaquer au Mossi dont ils étaient pourtant voisins, redoutant les dix mille cavaliers du Moro-Naba. Ainsi tranquillité intérieure, tranquillité extérieure, tout cela était assuré ici grâce à un pouvoir centralisé. De là l'impression que fit le pays à différents voyageurs entre le voyage de Barth (qui ne vit pas le Mossi lui-même, mais le longea par le nord) et l'occupation française : « Le Mossi était considéré comme intangible, dit le lieutenant Marc (*op. cit.*, p. 28). Sans aucun doute à cette époque (celle du voyage de Barth) ainsi que Crozat le constatera quarante ans plus tard, on était frappé en entrant en pays Mossi de l'absolue sécurité dans laquelle vivait la population, alors que partout ailleurs la guerre et la chasse aux esclaves désolaient les villages. Et l'on citait avec envie les paysans Mossi se rendant isolément à leur champ la pioche sur l'épaule, alors que partout ailleurs le chef de famille devait avoir nuit et jour ses armes à portée de la main ».

Le lieutenant Marc attribue cette sécurité à la crainte des fétiches du Mossi. Il va chercher bien loin une explication qui va de soi. Les Gourounsi eux aussi avaient des fétiches et pourtant les Djermabés ne les respectèrent aucunement et les traitèrent à peu près comme des grues traitent des grenouilles. On respectait les Mossi parce que c'était un empire centralisé et par conséquent puissant. Le lieutenant Marc a beau dire que cette force n'était rien puisqu'elle n'a pas tenu devant la poignée de tirailleurs du lieutenant Voulet. Assurément elle n'était rien contre une force dressée à l'européenne, pas plus que la force Achantie ne fut rien contre la force anglaise et la force Toucouleure contre les troupes du colonel Archinard. N'empêche que cette force mossi était grande dans son milieu, c'est-à-dire dans l'Afrique occidentale et contre d'autres noirs. Elle suffisait à donner l'avantage aux Mossi sur les Kipirsi, les Gourounsi, les Boussansé, etc. Elle suffisait pour que les Mossi ne fussent pas attaqués par les Toucouleurs, ni par les Djermabés.

En résumé, le Mossi jouissait des avantages d'un gouvernement fort et centralisé établi sans doute jadis au prix de grands massacres et d'exterminations. Et c'est cela qui fait rêver et qui est, pour ainsi dire, la face de la médaille des conquérants noirs. Il est probable qu'Oubry, le fondateur de l'empire mossi au

XII<sup>e</sup> siècle, fut de son temps quelque chose comme un Samory ou un Rabah. Il ne fonda probablement son empire que sur l'écrasement, le pillage et le massacre d'un nombre énorme de petits villages noirs indépendants ou de petits cantons Lélésé, Nounoumas, Boussansé et Habé. N'empêche qu'au XIX<sup>e</sup> siècle sur le territoire de cet empire établi au prix de tels moyens il y avait 25 habitants par kilomètre carré tandis que chez les Gourounsi voisins restés libres il y a les 5 ou 6 habitants par kilomètre carré de l'Afrique occidentale en général. De plus tandis que les Gourounsi étaient en proie aux Songhay, les Habé aux Toucouleurs, les Malinkés et les Bambaras à Samory, nos Mossi vivaient eux dans la sécurité. Moins d'indépendance, de liberté anarchique, mais la tranquillité intérieure, la sécurité extérieure. Nécessité d'obéir aux chefs, mais pas de luttes entre soi, pas d'écrasement par des pillards étrangers. Somme toute les Mossi étaient entrés dans la voie des états policés et représentaient un état supérieur de civilisation.

Il ne nous reste plus maintenant qu'à donner quelques détails sur la religion mossi.

La grande masse mossi est restée fétichiste.

Nous avons vu plus haut que les Mossi au moment de leur grande expansion dans la boucle du Niger se heurtèrent à un empire musulmanisé, l'empire de Mali, puis que le second empire songhay dirigea de redoutables croisades religieuses contre le Mossi. Dans ces conditions celui-ci devait fatalement considérer l'Islam comme un ennemi. Il est vrai qu'ensuite la destruction du second empire songhay par les Marocains (1591) donna la paix au Mossi sur sa frontière nord et le délivra de la crainte des invasions musulmanes. De leur côté les Yarsé vinrent s'établir dans le Mossi et à cause de leur intelligence, de leur activité, de leur aptitude au commerce s'y firent une place respectée. Cela devait incliner les Mossi vers l'Islamisme ou du moins diminuer leurs préjugés et leur crainte traditionnelle. Néanmoins avant l'occupation française, dit le capitaine Lambert, il était interdit aux Musulmans, par le Moro-Naba, de se livrer publiquement à la prière (kella). Ils se contentaient de réciter secrètement leur chapelet (séki).

Depuis l'occupation française, les Mossi ont perdu tout préjugé contre l'Islam, ayant été conquis par un bien autre ennemi. De plus les Musulmans leur racontent, comme partout en Afrique occidentale du reste, que les blancs ne seront vaincus et ne quitteront le pays que quand tout le monde se sera fait musulman. Cela engage les Mossi à se mettre à faire salam et, de fait, il est probable qu'il y a plus de conversions à l'Islam dans le Mossi depuis notre occupation qu'il n'y en avait auparavant. Ce résultat, bizarre au premier abord, est certain. Mais en réalité ces conversions, quoique plus nombreuses qu'autrefois, sont encore rares si l'on considère l'ensemble de la masse mossi et le pays, à le prendre en gros, est encore fétichiste dans son immense majorité.

Passons donc à la description des coutumes religieuses du Mossi.

D'abord les cérémonies mortuaires.

Lorsqu'un Mossi est malade, il fait appeler le diseur de choses cachées (bara en Mossi). Celui-ci prend de la terre et y regarde ce qui doit advenir au malade. Alors il déclare tantôt que celui-ci guérira à condition de faire la charité avec un mouton et un poulet, tantôt qu'il mourra. Dans le premier cas on apporte au bara le poulet et le mouton demandés, puis, si le malade guérit, on lui envoie encore quelque chose, un mouton ou 5.000 cauris. Si le malade meurt contrairement à la prédiction, la famille se contente de dire que le bara était un menteur et il n'en est rien autre chose.

Quand le défunt est un homme, ce sont les vieux de la famille qui s'occupent de lui. Ils lui étirent les membres et même les doigts des mains pour qu'il ne devienne pas rigide tout de suite et ils lui ferment les yeux. Puis un des vieillards lave le cadavre à l'eau froide devant toute la famille. Après quoi les vieillards cousent un linceul avec des bandes de coton pour envelopper le mort, puis on le roulè dans une natte.

Les chefs de soukala (nous savons que chez les Mossi tout chef de ménage est chef de soukala) sont enterrés dans la cour de leur soukala ou bien devant la porte de celle-ci. On va chercher les fossoyeurs qui creusent un trou de la grandeur d'un homme, placent le cadavre au fond, puis mettent des planches au-dessus pour empêcher la terre d'oppresser la poitrine du mort. Ensuite ils étendent sur les planches une couche de banko, puis mettent de la terre jusqu'à ce que le trou soit comblé. On met un petit canari sur la tombe pour indiquer son emplacement.

Les autres personnes de la soukala sont enterrées autour de celle-ci dans le champ de maïs. On met également un canari sur la tombe. Il en est de même des esclaves. On n'enterre dans la brousse que les gens atteints de la maladie du sommeil, pour empêcher la propagation de la maladie.

C'est le lendemain matin du jour du décès qu'on enterre le mort. L'héritier du chef de soukala défunt et les anciens de la famille tuent des poulets sur la tombe. Ils prennent les bêtes par les pattes et leur fracassent la tête sur le sol de la sépulture. C'est la manière liturgique de les tuer. On en tue ainsi neuf à la suite qui sont mis de côté pour être mangés. Si la soukala est riche on tue des moutons au lieu de poulets. On les prend par les pattes de derrière et on leur frappe trois fois la tête sur le sol de la tombe, puis on leur coupe la gorge au couteau. L'âme de toutes ces bêtes tuées est pour le mort.

La nuit qui suit la mise en terre on fait tamtam, on crie, on danse, on tire des coups de fusil. Le jour venu chacun retourne chez soi se laver, se reposer et manger. Puis on revient quand le soleil est couché et ainsi pendant trois nuits de suite.

La cérémonie terminée, on prend rendez-vous pour 30, 40, 60 jours ou même un an après. On fait souvent coïncider cette cérémonie avec l'époque de la récolte du mil. On rase la tête des enfants du mort. On fait beaucoup de to. Les sœurs, les filles mariées au loin viennent au jour fixé en apportant des moutons, du dolo. La famille et le village tout entier viennent saluer le successeur du chef de soukala défunt, boire et manger. On fait venir les griots et les grands tamtams : on fait de la musique, on danse, on chante, on boit pendant deux jours et cette fois on ne pleure pas. Cette seconde réunion termine les cérémonies funèbres auxquelles donne lieu la mort de quelqu'un.

Les Mossi ont une fête annuelle pour leurs morts et Ancêtres. C'est le tiougou ou bassara qu'ils appellent encore péléga en d'autres endroits. Cette fête se célèbre en décembre quand le mil est complètement rentré et quand le froid est venu. Les chefs de famille et de soukala font faire beaucoup de dolo et en versent sur les tombes avec de la farine de mil délayée dans de l'eau. On tue aussi quelques poulets. Personne ne travaille ce jour-là ; on mange, on boit, on se repose. Cependant on ne fait pas de tamtam et on ne danse pas.

D'autres Mossi font les offrandes aux Ancêtres dans la case de leur première femme et non pas sur les tombes (ainsi à Yakki).

Une autre fête est celle qui se fait aux semailles et qu'on appelle tengana. On va chercher certaines feuilles dans la brousse, on les cuit avec des haricots et des pois souterrains et on les mange. On fait aussi beaucoup de dolo.

Le premier jour des semailles on va dans ses champs offrir un poulet, de la farine de mil, du dolo aux pierres du champ (tenkougouri) et à la Terre (Tenga ou Tempeloun) pour que les semailles viennent à bien, produisent une bonne récolte et pour que tout le monde se porte bien.

Il y a aussi une fête des Terres ou Tensé (pluriel de Tenga) qui se célèbre pendant la saison des pluies, une fois l'an. C'est le Moro-Naba qui fixe le jour exact du Tensé. Chaque chef de soukala tue qui un bœuf, qui un mouton, qui un poulet. Les jeunes gens recueillent le sang des animaux sacrifiés dans des calebasses et en versent une partie à terre (à la Terre) pour obtenir une bonne récolte. Le reste est mélangé avec de la farine de gros mil blanc et mangé. On boit beaucoup de dolo. La fête des Terres est particulièrement la fête des gens qui s'appellent Tenga (terre), Tembila, Tenfisi, etc. et de ceux qui sont nés le jour du Tensé.

On offre aussi ce jour là des sacrifices à Naba-Ouondé (le Dieu Chef).

Les années où la récolte antécédente de mil n'a pas été bonne on ne célèbre pas le Tensé.

Les Mossi n'ont pas de fête spéciale pour la récolte. Au fond c'est le tiougou ou bassara (qui se fait quand le mil a été rentré) qui est la fête de la récolte en même temps qu'il est la fête des Ancêtres.

Les Mossi n'offrent pas de sacrifices aux arbres isolés mais ils en font aux bois ou bosquets sacrés.

A Ouagadougou, à l'endroit où les Pères Blancs habitent actuellement, il y avait un petit bois sacré composé de grands arbres et de buissons épineux où l'on offrait des sacrifices avant que les Français l'aient rasé.

Le Moro-Naba chaque année offrait un mouton et un poulet à ce bois sacré par l'intermédiaire du chef du quartier de Sékou. Il offrait aussi du dolo et de la farine de mil. Il n'y avait pas d'époque fixée pour cela. La chair des bêtes sacrifiées était pour le chef de Sékou sacrificateur.

Il existe encore actuellement des bosquets sacrés dans différents villages mossi : ainsi à Kabayoro il y en a trois : deux appartiennent à des particuliers et un au village. Le chef de la Terre de Kabayoro offre les sacrifices à ce dernier quand le bara dit d'en faire.

Les Mossi font aussi des sacrifices aux collines.

A Sabtinga, à 17 kilomètres environ au nord-ouest de Ouagadougou, il y a une élévation de terrain appelée Tantiibo où le Moro-Naba allait jadis une fois par an à l'époque du commencement du froid accompagné du Baloum-Naba, de beaucoup de chefs et de peuple. Il faisait emmener un bœuf, un poulet, de la farine de mil et une calebasse de dolo qui étaient remis au chef du quartier où se trouve l'élévation du terrain. Celui-ci faisait le sacrifice et demandait au terrain que le Moro-Naba se portât bien. N'assistaient au sacrifice que le Moro-Naba, le Baloum, les gens sacrés (eunuques) et les soronés. Les autres personnes venues à Sabtinga restaient au village d'où le Moro-Naba partait à pied pour le lieu du sacrifice.

A Kombé-Padanda, petite élévation de terrain située dans un quartier de Ouagadougou, le même sacrifice était offert à la même époque dans la même forme.

Ajoutons que lorsque les forgerons mossi vont fondre le minerai de fer dans la brousse, ils tuent des poulets et offrent de la farine de mil à l'endroit où ils prennent le minerai. Le sacrifice est offert aux esprits de la colline, ainsi qu'à la Terre et à Naba-Ouondé.

De même qu'aux collines, on fait des sacrifices aux marigots, soit au moment de la pêche, soit quand les baras indiquent que telle rivière demande tel sacrifice.

Pour les caïmans, il y a des caïmans sacrés dans le Mossi. Quant aux serpents on les tue et on les mange généralement, mais pas tout le monde. Quelques-uns les respectent.

Pour la Terre, plusieurs fois par an, chaque fois qu'un bara lui disait de le faire, le Moro-Naba faisait remettre au Baloum-Naba par les ennuques des moutons, des poulets, de la farine de mil et du dolo. Le Baloum-Naba remettait lui-même ces présents au chef de Ouagadougou dont les ancêtres avaient commandé la terre du pays. Il le chargeait, au nom du Moro Naba, d'offrir tout cela à la Terre pour qu'elle lui fût favorable. Ouagadougou-Naba faisait le sacrifice devant la porte de sa soukala.

Si le Moro-Naba allait en guerre, il faisait aussi offrir un sacrifice par le chef de Ouagadougou à la Terre. C'étaient les baras qui indiquaient ce qu'il fallait sacrifier pour obtenir la victoire, pour « casser » les villages qu'ont allait attaquer.

Si la pluie ne tombait pas, le Moro-Naba allait à l'élévation de terrain de Koumbé-Padanda faire offrir un sacrifice par le chef du quartier (bœuf, mouton, poulet) pour obtenir de l'eau. Si celle-ci s'obstinait à ne pas tomber, on consultait de nouveau les baras et on offrait des sacrifices jusqu'à ce qu'elle tombât.

Les Mossi connaissent aussi le dieu du ciel qu'ils appellent Ounam et aussi Naba-Ouendé ou Naba-Ouondé ce qui veut dire le chef soleil. On trouve ici une trace de ce culte du soleil, rare, quoiqu'on en ait dit, dans l'Afrique occidentale noire. La masse mossi sacrifie beaucoup plus à ses Ancêtres et à la Terre qu'à Naba-Ouondé qui est pour elle un dieu un peu éloigné.

Il faut ajouter que le lieutenant Desplagnes a découvert au Mossi un culte ésotérique du soleil, de la lune et du feu, particulier aux initiés religieux (Ouangos) dont nous parlerons plus loin.

« Les Hougho-Ouango du Mossi (ces prêtres résident au Mossi dans les villages de Boujema, Mani, Kondogho, Yolo, Tio) sacrifient au soleil pour l'attacher à la Terre, matin et soir, à son lever et à son coucher, pendant la première semaine de l'hivernage, puis dans la suite seulement tous les six jours le matin au soleil levant. Ils se rendent aux autels formés de trois pierres coniques pour offrir les sacrifices et les libations, toujours entourés de tout le peuple, des chefs de famille, des joueurs de tamtam et des masques familiaux (Ouango).

» Ces prêtres gardent pendant toute l'année dans une petite niche très décorée, creusée dans un mur de leur maison, le feu sacré, avec lequel, à la fin de la saison des pluies, ils devront allumer les grands feux de brousse purificateurs.

» Ils sacrifient à chaque lune nouvelle, puis ont sept grandes fêtes par an pour la divinité. Enfin pendant les fêtes du soleil ils se servent d'une queue de vache pour l'attacher à la terre et lier sa chaleur fécondante » (*Le Plateau central nigérien*, pages **275** et **276**).

Les Mossi sacrifient aux mauvais esprits (kinkirga au singulier, kinkirsi au pluriel). Au commencement du froid, dans les villages mossi, l'homme le plus vieux du village fait un sacrifice pour détourner la colère des mauvais esprits. Ils sont en effet redoutables : ce sont ceux qui causent, entre autres choses, les tornades, le grand vent qui abat le mil et le maïs. Ils se tiennent généralement dans la brousse et habitent particulièrement les kankalras (lenga en Mandé), arbres auxquels les Mossi sacrifient et dont ils mangent ~~les~~ feuilles pourtant. Il y a des Mossi qui voient les kinkirsi et qui se battent avec eux.

Disons maintenant un mot de l'organisation sacerdotale au Mossi.

Il y a d'abord chez les Mossi, comme chez les autres noirs des diseurs de choses cachées et des fabricants de grigris. Les diseurs de choses cachées s'appellent baras, et les fabricants de grigris timisobas, c'est-à-dire chefs des grigris de timi : grigri et soba : chef. C'est exactement la même formation de mot que celle de basitigui en Bambara.

Avant l'occupation française il y avait un assez grand nombre de baras dans le Mossi, au moins un par village. Mais, depuis les blancs, il y en a beaucoup moins. Les baras disent les choses cachées à l'aide de la terre. Comme ils ne prennent que quelques cauris par consultation ils cultivent pendant l'hivernage et exercent même quelque métier pendant la saison sèche, par exemple celui de cordonnier ou de tisserand. Ils apprennent leur métier de bara à leurs enfants.

Les timisobas non plus, quoique moins nombreux que les baras, ne gagnent pas leur vie avec leur fabrication de grigris. Eux aussi ils cultivent et exercent un métier. Ils ne font leurs grigris que sur commande et n'en fabriquent pas d'avance.

Le timisoba va dans la brousse couper les racines de certains arbres. Il les fait brûler et met ce charbon dans des sacs qu'il suspend soit dans sa case, soit en dehors de celle-ci. Ce charbon est ou devient grigri. Pour rendre d'autres objets grigris il le réduit en poudre et le mêle à du beurre de karité avec lequel il fait une marque sur tous les objets dont il veut faire des grigris, queues de bœufs, cornes de biches, cornes de moutons, etc. Cette poudre de charbon sert un peu à tout. Le timisoba en mélange même à sa farine de mil pour la manger.

J'ai eu entre les mains un certain nombre de grigris, œuvre des timisobas mossi. En voici l'énumération et la description succinctes :

1° Queue de bœuf au bout d'un manche en bois. Lorsqu'on est en route en hivernage et qu'une tornade menace on n'a qu'à agiter la queue de bœuf. La tornade ne tombe pas. Arrivé au village on cesse de l'agiter et la pluie tombe.

2° Corne de koba creusée dans laquelle on a mis des feuilles de tamarin, des arachides et de la gomme. En cas de mal de tête, on ouvre la corne par le petit couvercle du haut, on prend une pincée de la mixture et on l'avale; on recommence et on s'en frotte aussi le front.

3° Petite pioche avec une tête de coq fixée au manche. Lorsque dans un tamtam on veut imposer silence à un chanteur qui chante trop longtemps, afin de pouvoir soi-même chanter, on empoigne à pleine main la pioche en couvrant la bouche du coq. On obtient ainsi le silence du chanteur et de plus on chante soi-même parfaitement.

4° Petite pioche recouverte au coude de peau de panthère. Si on est mordu par un serpent, on coupe un très petit bout de la peau et on la met dans un canari plein d'eau. On frotte ensuite l'endroit mordu avec cette eau.

5° Corne de biche avec une cordelette rouge enroulée autour. A l'intérieur de la corne il y a des graines de tiégélara et de karité. L'ouverture de la corne est bouchée avec un tampon de coton.

Si un ennemi vient vous chercher querelle on met sur un bracelet de cuir qu'on se passe au poignet gauche un peu du contenu de cette corne. Aucun mal ne peut vous être fait et la dispute cesse instantanément.

6° Corne de biche contenant du piment et du scorpion pilés. Si l'on veut devenir un infatigable danseur on n'a qu'à se frotter le dos avec cette mixture.

7° Bracelets de cuir contenant intérieurement du riz réduit en poudre. Celui qui porte au bras un de ces bracelets est assuré de voir se casser entre les mains de son ennemi le bâton ou le sabre dont celui-ci essaie de le frapper.

8° Bracelets de fer recouverts de peau de caïman : même destination.

9° Bracelets en coton contenant intérieurement du miel et du sel. Si votre femme est stérile, il suffit de mettre ce bracelet dans l'eau pour la rendre féconde.

10° Corne de biche couverte de cuir et contenant de la farine de mil et de haricots pilés. A l'extérieur se trouve un morceau de fer courbe. Si quelqu'un vous fait la remarque que vous possédez beaucoup d'animaux ou qu'ils sont très beaux, cela porte malheur, comme vous le savez. Aussi, pour prévenir celui-ci, vous saisissez votre grigri en engageant deux doigts dans la courbure du fer et deux autres dans la courbure de la corne, puis vous suspendez le grigri dans votre case ou, ce qui est encore mieux, vous le pendez au cou d'un des animaux menacés.

11° Petite tortue entière enfermée dans un sachet de cuir avec de la poudre d'une feuille aquatique appelée kouri. En cas de mal au ventre, vous enduisez de beurre la partie plate de l'objet et vous vous en frottez le ventre.

12° Petit bout de bois recouvert en son milieu de peau d'iguane, à chaque extrémité de cuir, et prolongé à l'une par une pointe en fer. Lorsqu'on désire jouir des faveurs d'une femme qui vous les refuse, s'approcher de l'inhumaine en empoignant le grigri à pleine main, de la main gauche, la pointe relevée. Serrer vigoureusement en même temps, de la main droite, la main de la femme. Ce moyen de séduction est, paraît-il, infaillible.

13° Corne de koba couverte de cuir et prolongée au gros bout par une patte de poulet. L'intérieur de la corne contient du riz, du sel et du soumbara. En cas où vous seriez menacé par un grigri fait contre vous, vous assujettissez cette corne sur votre tête, le gros bout descendant entre les deux yeux et la pointe se dirigeant derrière la tête. Alors vous n'avez plus rien à craindre.

14° Corne de biche munie intérieurement de feuilles de barkoundi et fermée par un couvercle orné d'un cauri.

Pour empêcher un sorcier de manger l'âme d'un tiers, vous soulevez le couvercle à l'aide d'un couteau enduit de beurre de karité, vous prenez avec ce couteau un peu du contenu de la corne et vous vous en enduisez le front.

En plus des baras et des timisobas les Mossi possèdent des ouangos :

« Les Ouangos, dit le lieutenant Marc (*op. cit.*, pages 152 et 155) sont des danseurs dont le costume se compose d'une immense robe de lianes couvrant tout le corps et surmontée d'un masque en bois peint en rouge et en noir et représentant le plus souvent la tête d'un animal. Les Ouangos forment une confrérie assez mystérieuse. Ils ont un langage spécial et pendant qu'ils chantent (aux cérémonies funèbres des personnages importants, à la seconde, celle qu'on fait un mois ou un an après l'inhumation), les Mossi croient que celui qui prononce une parole est certain de mourir dans l'année. Les masques des Ouangos sont fabriqués dans le plus grand secret. Ils doivent être faits d'une seule pièce de bois et celui qui y travaille ne doit pas être vu tant que son ouvrage n'est pas terminé.

» Il serait à notre avis tout à fait intéressant d'essayer d'étudier de plus près que nous n'avons pu le faire les Ouangos et leurs coutumes. Nous pensons en effet qu'il s'agit d'une institution fort ancienne, antérieure à l'arrivée des Mossi dans le bassin de la Volta et que ceux-ci ont trouvée chez les peuples qu'ils ont conquis et qu'ils ont conservée n'osant pas sans doute essayer de lutter contre elle. On trouve en effet des Ouangos dans tout le Gourounsi et les dou observés par Binger chez les Bobos nous paraissent être de même origine. Les danseurs porteurs de masques totémiques que montrent certaines photographies de Desplagnes rappellent tout à fait les Ouangos du Mossi. »

Ainsi les Ouangos mossi ne sont pas autre chose que les dous Bobos, les mamadiombos Khassonkés, les namakoros Habé et Bambara, les dokhos Malinkés, les simo Landoumans, etc.

Une autre pièce de l'organisation sacerdotale mossi est le chef de la Terre ou Tensoba. Nous connaissons bien les chefs de la Terre pour les avoir déjà rencontrés chez les Gourounsi. Sans commandement politique dans le village, ils sont chargés d'offrir les sacrifices à la Terre et aux autres divinités du lieu.

L'existence de ces chefs de la Terre chez les Mossi s'explique très probablement par la superposition de la race conquérante à la race vaincue. Quand les Mossi envahirent et conquirent le pays, ils mirent, au fur et à mesure de la conquête, à la tête de tous les villages et de tous les cantons, des hommes de leur race, pour s'assurer la soumission de la population vaincue, mais ils ne pensèrent jamais (et c'est là un sentiment qu'on retrouve dans toute l'Afrique occidentale) qu'ils fussent qualifiés pour offrir des sacrifices à la Terre de l'endroit et aux divinités du lieu. C'étaient les vaincus seuls, anciens possesseurs de celui-ci et en bon rapport avec lui, qui restaient qualifiés pour cela. L'ancien chef politique autochtone devenait donc naturellement un chef religieux sous le commandement des Mossi. Ainsi nous avons vu que le Moro-Naba n'offre jamais lui-même, ni ne fait offrir par le Gandé-Naba, son ministre de la religion, les sacrifices à la Terre à Ouagadougou. Il en charge le Ouagadougou-Naba petit fils des autochtones et vu favorablement par conséquent par les divinités du lieu. De même quand il sacrifie aux petites élévations de terrain aux environs de Ouagadagou, il charge de ses offrandes et du sacrifice matériel le chef de l'endroit. Or ce que le Moro-Naba fait encore actuellement à Ouagadougou, les naba mossi, une fois la soumission des autochtones assurée par la force, le firent sans doute un peu partout après la conquête. De là l'institution des Tensoba.

On objectera peut-être que les chefs de la Terre existent aussi dans le Gourounsi et que pourtant les Gourounsi sont indépendants. Mais nous savons que les cantons gourounsi actuels ne sont pas l'œuvre des Gourounsi eux-mêmes mais de petites dynasties mossi établies dans le pays. Dans ces conditions la même superposition de chefs vainqueurs à des chefs vaincus s'est opérée là que dans le Mossi amenant les mêmes conséquences.

« Le Tensoba, dit le lieutenant Marc, page 157, dont le titre signifie maître de la Terre, s'oppose au Naba chef militaire...

Le Tensoba est l'intermédiaire obligé entre les Ancêtres et leurs descendants vivants. C'est lui qui procède aux cérémonies des funérailles et qui décide les honneurs à rendre le jour de la fête des morts. C'est à lui qu'on s'adresse en cas d'épidémie ou d'une façon générale dans le cas d'un malheur public, les malheurs étant toujours dus aux mauvaises dispositions des Ancêtres qu'il y a lieu d'apaiser ».

Du reste, l'institution des chefs de la Terre n'enlève pas tout caractère religieux aux chefs de village et aux chefs de canton. Dans quelques endroits, comme le lieutenant Marc l'a indiqué, les chefs de la Terre ont disparu avec le temps et les chefs politiques sont devenus chefs religieux en même temps que chefs politiques. Sur les indications des baras ils offrent des sacrifices en n'oubliant pas de faire quelque présent (100, 1.000 cauris) à ceux-ci. De même le Moro-Naba a jusqu'à un certain point un caractère religieux et des attributions religieuses. C'est lui, nous l'avons vu, qui ordonne les sacrifices à la Terre, aux collines. Tous les ans à la saison sèche il fait sacrifier un âne à Naba-Koutou, ancien Moro-Naba, dans la case où est enterré celui-ci. Avant notre occupation c'était un eunuque qui offrait ce sacrifice et tuait l'âne. Il égorgeait aussi un cheval, un bœuf et un mouton. (Cet eunuque chargé de l'entretien de la tombe était désigné sous le nom de Naba-Koutou et continuait pour ainsi dire le Moro-Naba défunt. Il jouissait de privilèges spéciaux : si quelque condamné à mort s'échappait et arrivait jusqu'à la tombe il était sauvé mais lui appartenait comme esclave. De même les captifs qui se sauvaient de chez leur maître, s'ils arrivaient à la tombe, étaient libres de celui-ci mais appartenaient au Naba-Koutou. Enfin, à cette époque, on ne pouvait pas passer devant la case monté sur un âne : Naba-Koutou confisquait l'âne ou, tout au moins, pour vous le rendre, vous faisait payer une rançon en cauris. De même pour les animaux qui s'égaraient auprès de la tombe. Actuellement le tombeau existe toujours et le Naba-Koutou qui le garde aussi, mais il ne jouit plus de ces privilèges).

Nous avons vu plus haut que le Moro-Naba avait une espèce de ministre du culte en la personne du Gandé-Naba grand-prêtre et sacrificateur. Il y avait aussi le Pouy-Naba ou chef des féticheurs préposé sans doute aux rapports de l'ensemble des baras et des timisobas du Mossi avec le pouvoir central.

Terminons cette étude, du reste très incomplète et indiquée seulement dans ses grandes lignes, de la religion au Mossi, en disant quelques mots des sacrifices humains qui avaient lieu dans le pays avant notre occupation et quelques mots aussi de la circoncision.

« Les sacrifices humains, dit le lieutenant Marc, page 156, ont certainement existé au Mossi jusqu'à l'époque de notre occupation du pays. Toutes les fois que mourait un Moro-Naba à Ouagadougou, une de ses femmes et un de ses chevaux étaient envoyés à Gambaga pour être sacrifiés sur la tombe de Ouidiraogo (?) qui est considérée comme la mère du premier des Moro-Nabas. Peu après l'occupation de Ouagadougou par les Français, le Moronaba détrôné Boukary Koutou fit sacrifier sur une des montagnes qui dominent la Volta Blanche un coq noir, un bouc noir, un âne noir, un bœuf noir et un esclave noir ce qui devait, paraît-il, entraîner immédiatement la mort du nouveau Moronaba intronisé par Voulet. »

Quant à la circoncision, les Mossi circoncisent les garçons et excisent les filles.

On circoncit les garçons quand ils ont de huit à douze ans, à trente ou quarante ensemble. Il y a une fête pour cela qui dure un mois. On la renouvelle tous les sept ou huit ans dans chaque village.

Quant aux filles on leur fait subir l'opération barbare de l'excision quand elles ont de huit à douze ans. On ne fait pas l'excision des filles en même temps que la circoncision des garçons mais une autre année. Il y a également une fête qui dure un mois.

C'est une femme qui opère les filles et un homme qui opère les garçons.

Pour les filles on sectionne non pas les lèvres, mais le clitoris lui-même. Pourquoi fait-on cela ? Mes interlocuteurs n'en savent rien. Est-ce pour rendre le sexe faible moins porté aux plaisirs sensuels ? Non. Ce serait plutôt, me disent mes interlocuteurs, pour faciliter la conjonction physique de l'homme et de la femme. Ce serait aussi dans le même but qu'on circoncirait les garçons. Mais mes gens n'en sont pas sûrs.

Nous pouvons noter que chez les Mossi, comme en certains autres points de l'Afrique occidentale, par exemple en Guinée, (mais pas comme au Gourounsi où on ne circoncit pas les garçons et où les filles sont souvent excisées à leur naissance), la circoncision et l'excision sont liées à une initiation, c'est-à-dire ont un rapport étroit avec l'éducation et l'instruction des jeunes gens et des jeunes filles. On profite de la circoncision et de l'excision pour parachever, pour ainsi dire, l'instruction et l'éducation de la jeunesse.

Le lieutenant Marc dit à ce sujet (*op. cit.*, p 150) : « La circoncision des garçons a lieu vers douze ans et est l'occasion d'une grande fête. Il semble qu'il y ait une sorte de cérémonie d'initiation qui se fait de façon assez mystérieuse. Malheureusement il est difficile de savoir exactement à quoi s'en tenir à ce sujet ».

Nous terminerons notre étude sur la religion mossi, en renvoyant à l'Appendice n° 33 pour quelques détails complémentaires sur la question musulmane dans le pays. Nous en avons fini également avec la description de la société mossi tout entière. Il nous reste, pour comprendre à fond ses origines du côté de la masse conquérante, à jeter un coup d'œil sur le type social foutanké. C'est ce que nous ferons dans le chapitre suivant.